Ожиновий рулет

Ця чорненька ягода по-особливому смакує у літню пору під час перекусів та десертів.

У світовій кулінарії існує чимало рецептів з додаванням цієї чудо ягоди.

На перший погляд здається, що ось такий пухкий, соковитий лимонно-ожиновий рулет так складно приготувати, але ж ні, зовсім мало часу й свято літа у Вас на столі. Погодьтесь, доволі важко відмовиться від шматка сонця, у вечірній свіжості м'яти з духмяно-ягідним ароматом.

Чи знаєте Ви наскільки корисна та цікава є ожина?

Ожину вважають природною аптекою мікроелементів. На противагу малині, вона містить значно більше вітамінів групи Р. Окрім цієї групи вітамінів, ожина багата на вітаміни групи А, В, Е, С і РР, а також містить залізо, дубильні речовини, мідь, марганець, магній, калій, кальцій. Ця ягода багата не тільки пектиновими речовинами і біофлавоноїдами, а й органічними кислотами – лимонною, винною, саліциловою, яблучною, які є дуже важливими для організму людини. Також ожина має протизапальні, бактерицидні, заспокійливі, кровоочисні та загально зміцнювальні властивості. У фармакології найчастіше використовують для виготовлення ліків проти порушення нервової системи (неврозах, істеріях), склерозі, недокрів'і та застуді.

На сьогодні у багатьох країнах ожину вирощують у промислових масштабах. Лідером з вирощування цієї культури є Північна Америка. Тут діють селекційні програми, які удосконалюють сорти ожини, що уже існують та створюють нові. Європа вирощує теж чи мало ожини, найбільше у Сербії та Угорщині. Значний обсяг цієї ягоди вирощують і в Англії, Румунії, Польщі, Німеччині й Хорватії. В Україні ожина менш поширена у садівництві і вважається більш лісовим чагарником, проте, за останні роки спостерігається тенденція зацікавленості цією культурою уже у промислових масштабах.

Бісквіт на рулет:

- 4 яйця
- 75 г цукру
- 60 г муки
- 10 г кукурудзяного крохмалю
- ¼ чайної ложки розпушувача для тіста
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 столова ложка води

Для ожинового крему:

- 200 г кондитерських вершків для збивання
- 150 г цукру
- 250 г сиру маскарпоне
- 5 столових ложок молока
- 250 г свіжої ожини
- 1 лимон

Для декорації рулету:

- 100 мл кондитерських вершків для збивання
- 1 столова ложка цукру
- 1 столова ложка цукру-пудри
- листки свіжої м’яти
- ожина
- лимон

Нагріти духовку до 200 С.

Приготувати велике деко, встелити пергаментним папером.

Нагріті яйця до кімнатної температури розбити у миску міксера та збивати на середній швидкості до легкої піни. Тоді малими порціями додавати цукор і продовжувати збивати уже на більшій швидкості до густої, еластичної піни, але не рихлої.

> *Коли піна стає рихлою – це перша ознака того, що вона може осідати, а це впливає на пухкість коржа.*

На збиту піну вилити ложку звичайної води.

Усі сипучі інгредієнти просіяти через сито. Повернути їх знову в сито, просіяти половину на піну і легко, але ретельно вимішати вінчиком. Після вимішування просіяти на піну ще другу половину сипучих інгредієнтів і знову легко перемішати.

Викласти готове тісто на встелене деко за допомогою м'якої лопатки й рівномірно його розрівняти. Випікати 3-5 хв до легкого рум'яного верху.

Вийняти деко з духовки. Розстелити кухонний рушник на столі. На нього, разом із папером, викласти корж папером догори. Обережно зняти папір, починаючи з одного краю. Спочатку притримувати рукою, щоби корж не порвався. Корж прикрити іншим рушником, або ж знятим папером до цілковитого охолодження.

Для приготування ожинового крему, необхідно збити вершки з цукром до густої маси.

У той час, в окремій посудині розмішати лопаткою сир маскарпоне з молоком до однорідності. Лимон помити, шкірку з нього стерти на дрібній тертці, додати до сиру. Вичавити сік з половини лимону й теж додати до сиру.

Опісля, поступово з'єднати сирну масу зі збитими вершками й додати розрізані навпіл ягоди ожини. Залишити 6-8 ягід для декорації.

На холодний корж акуратно й рівномірно викласти увесь ожиновий крем.

Щоб добре скрути рулет, спочатку завернути перших пів сантиметра одного з країв, добре притискаючи до коржа. А наступні круги притискати легше, щоб не видавлювати крем, допомагаючи собі увесь час рушником, щоб рулет завертався рівномірно по всій довжині. Обов'язково поставити рулет краєм донизу.

> *Залишити готовий рулет на 2 год у холодильнику щоб набрався смаку та вологості. Він добре зберігатиметься в холодильнику 2-3 дні.*

Прикрасити такий рулет також дуже просто, викласти його на таріль, присипати цукром пудрою через ситечко.

Збити вершки з цукром, перекласти їх у кондитерський мішок з

наконечником та видавити розетки по усій довжині рулету.

Прикрасити їх залишеними ягодами ожини, маленькими та тоненькими скибками лимону й свіжими листками м’яти.

Рулет з полуницею та лімончело

Бісквітний рулет з апельсиновим джемом