



Бисквит рулетный миндальный

Бисквит рулетный миндальный - идеальное сочетание нежности и вкуса! Приготовьте необычный десерт и удивите своих гостей его потрясающим вкусом!

10 Порции



Средне



до 10 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

6 шт. Яйца
6 шт. Яичный белок
215 г Миндальная мука
60 г Мука пшеничная
10 г Ароматизатор "Ванилин-интенсив" Dr. Oetker
190 г Сахарная пудра универсальная Dr. Oetker
25 г Сахар
50 г Масло сливочное

- 1 Яйца взбить с сахарной пудрой и ванилином добела.
- 2 Аккуратно ввести растопленное сливочное масло и просеянные сухие ингредиенты.
- 3 Белки взбить с сахаром до мягкой меренги и смешать с миндальным тестом.
- 4 Распределить на лист тонким слоем и выпекать 10-12 минут при 200С.
- 5 Переложить горячий бисквит на решетку и свернуть.

