



# Бисквитный рулет «Сердце»

1 Порция    Средне  до 30 Мин.



## Ингредиенты и способ приготовления:

### Ингредиенты:

1 уп. Ванильный сахар Dr. Oetker  
1 ч. л. Разрыхлитель теста Dr. Oetker  
1 капли Пищевой краситель для яиц жидкий красный Dr. Oetker  
30 г Кукурузного крахмала Dr. Oetker  
6 шт. Яйца  
170 г Сахар  
150 г Мука  
300 г Сливки (33%)

- 1 Яйца комнатной температуры разбиваем в глубокую ёмкость. Слегка взбиваем, добавляем мелкий сахарный песок и ванильный сахар и продолжаем взбивать на средней скорости до тех пор, пока масса не посветлеет и не увеличится в объёме.
- 2 Добавляем пищевой краситель и ещё раз взбиваем
- 3 Прогреваем духовку до 180 градусов. При помощи лопатки выкладываем половину теста в прямоугольную форму или на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекаем 10-15 минут до готовности.
- 4 Готовый бисквит аккуратно переносим на полотенце и сворачиваем в плотный рулет. Оставляем остывать. Для предотвращения появления трещин можно обернуть рулет пищевой пленкой.
- 5 Точно так же выпекаем вторую половину теста, даём остыть, не сворачивая, и с помощью кондитерской вырубки «сердце» (можно использовать детскую формочку) вырезаем одинаковые сердечки и складываем их в стопку.





- 6 Сливки, ёмкость для взбивания и венчики отправляем в морозильную камеру на 10 минут, затем достаём и на высокой скорости взбиваем сливки с сахарной пудрой до появления устойчивых пиков.
- 7 Разворачиваем бисквитный рулет. Переносим на него взбитые сливки и равномерно распределяем их лопаткой. Аккуратно вставляем ряд бисквитных сердечек плотно друг к другу. Сворачиваем бисквит в рулет, оборачиваем плёнкой и убираем в холодильник на 1 час.
- 8 Готовый рулет достаём из холодильника, освобождаем от плёнки, украшаем верх сахарной пудрой и подаём к столу. Этот десерт непременно станет лучшим романтическим подарком и приятно удивит своим нежным вкусом. Приятного аппетита!

