



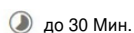
Шоколадные Роллы

Хотите удивить своих гостей необычным десертом? Приготовьте шоколадные роллы!

18 Порции



Средне



до 30 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

20 г Какао-порошок Dr. Oetker
70 г Сахарная пудра универсальная Dr. Oetker
75 г Темный шоколад в каплях
500 мл. Молоко
40 г Масло сливочное
3 шт. Яйца
160 г Мука

Для начинки:

30 г Сахарная пудра универсальная Dr. Oetker
1 уп. Ванильный сахар Dr. Oetker
2 шт. Банан
100 г Сыр творожный
50 мл. Сливки (33%)
30 г Шоколадная паста
Молотые орехи, кокосовая стружка

- 1 250 мл молока наливаем в сотейник. Сливочное масло нарезаем и добавляем к молоку, высыпаем шоколадные капли (можно заменить измельченным темным шоколадом) и ставим смесь на водяную баню.
- 2 Помешивая доводим смесь до растворения масла и шоколада. Важно, не доводить смесь до кипения.
- 3 Снимаем смесь с огня и переливаем в чистую сухую чашу с высокими бортами. Добавляем какао порошок Dr. Oetker, щепотку соли, сахарную пудру Dr. Oetker и оставшееся холодное молоко. Хорошо перемешиваем смесь.
- 4 По одному постоянно помешивая вводим яйца (на этом этапе можно воспользоваться миксером с насадкой венчик, взбивать на низкой скорости).
- 5 Муку просеиваем и высыпаем в чашу с тестом, перемешиваем тщательно, не допуская образования комочков.
- 6 Блинную сковороду разогреваем. На среднем огне выпекаем блинчики. Жарим с каждой стороны до румяного цвета. Готовые блины складываем стопкой, при желании смазывая кокосовым маслом.





- 7 Для приготовления начинки творожный сыр кладем в чашу для взбивания, разминаем вилкой, добавляем сахарную пудру Dr. Oetker и ванилин Dr. Oetker на кончике ножа. Перемешиваем. Сливки вливаем в творожный сыр и взбиваем на среднем скорости, пока масса не увеличится в объеме и не станет воздушной. Крем готов.
- 8 По одному берем испеченные остывшие блины. Наносим крем по всему диаметру, на край выкладываем целый банан и плотно сворачиваем в трубочку. Таким образом сворачиваем все шоколадные роллы.
- 9 Готовые роллы убираем в холодильник на 20 минут. Достаем и нарезаем тонким острым ножом на порционные кусочки.
- 10 На каждый кусочек намазываем шоколадную пасту, посыпаем молотыми орехами или кокосовой стружкой. Перекладываем роллы на сервировочное блюдо и подаем к столу. Приятного аппетита!

