

Морковный рулет (без муки)

2011-11-22 17:40:51



Рулет получается очень лёгкий и воздушный, за счёт того что в нём нет муки. Готовить его надо за несколько часов до подачи, чтобы он успел хорошо остыть и пропитаться. Обязательно попробуйте - не пожалеете!

Нам понадобится: 450 г моркови (5 средних штук)

4 яйца

1 ст. л. сливочного масла

175 г сливочного сыра или не кислого творога

1 пучок зелени

1 зубчик чеснока

соль, свежемолотый черный перец

Белки отделяем от желтков. Духовку разогреваем до 180°C. Противень застилаем бумагой для выпечки и хорошо смазываем растительным маслом.

Морковь натираем на крупной тёрке или измельчаем в блендере. Тушим с небольшим кусочком сливочного масла 5 минут.



Морковь немного остужаем и хорошо перемешиваем с желтками. Солим и перчим по вкусу.

Белки взбиваем в устойчивую пену и вмешиваем в морковь. Переливаем морковное тесто на противень и запекаем 10-15 минут.

Тем временем готовим начинку - в блендере измельчаем творог с зеленью и чесноком, солим по вкусу.

Готовим вместе с Нямой

Морковный рулет (без муки)

Готовый морковный пласт перекладываем на мокрое полотенце, после этого он у меня снялся хорошо. В оригинале рекомендуется перевернуть пласт на бумагу для выпечки и сверху накрыть влажным полотенцем.

По слегка остывшему пласту тонким слоем распределяем начинку и сворачиваем рулет. Ничего страшного если он слегка потрескается, в последствии это будет незаметно.

Остужаем рулет в холодильнике не менее часа. За это время рулет хорошо пропитается и начинка охладится. После чего нарезаем и тут же подаём.

Спасибо La Perla за оригинальный рецепт

© www.njama.ru