

Меренговий рулет з ягодами

180—240 хв

Інгредієнти 10 порц.

= Kotányi Produkte

135 г	Яєчних білків (з 4 яєць), кімнатної температури
80 г	Цукру
1 пакет	Ванільний цукор
1 ст.л.	Лимонного соку
10 г	Кукурудзяного крохмалю
30 г	Мигдальних пластівців
400 мл	Вершків
2 пакети	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
350 г	Ягід (чорниця, малина, полуниця, вишня, черешня)
	½ ч. л. соди

Приготування

1. Розігріти духовку до 150°C. Застелити деко пергаментним папером. У чистій, сухій мисці збивати яєчні білки міксером на середній швидкості до утворення піни (приблизно 5 хвилин).
2. Поступово додавати обидва види цукру, по одній ложці, збиваючи на високій швидкості. Збивати до утворення щільної, блискучої маси. Потерти трохи суміші між пальцями, щоб переконатися, що цукор розчинився — не повинно бути зернистості.
3. У невеликій мисці змішати крохмаль і соду з 2 столовими ложками меренги та лимонним соком. Обережно ввести цю суміш у решту меренги лопаткою до однорідності.
4. Рівномірно розподілити суміш по деку, посипати мигдальними пластівцями. Випікати 30 хвилин, поки поверхня не стане злегка золотистою і хрумкою.
5. Вийняти з духовки та одразу перевернути на чистий кухонний рушник або новий аркуш пергаменту, мигдалем донизу. Обережно зняти папір для випікання й залишити охолонути повністю.
6. Збити холодні вершки до стійких піків. Помити та підготувати ягоди. Намазати остиглу меренгу збитими вершками, залишаючи невеликий край з усіх боків. Рівномірно викласти ягоди.
7. За допомогою пергаменту або рушника акуратно згорнути меренгу в рулет. Загорнути рулет у пергаментний папір і поставити в холодильник щонайменше на 2 години для стабілізації. Перед подачею прикрасити додатковими вершками, ягодами та посипати цукровою пудрою за бажанням.