



Руло с ягоди и ванилов крем

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 180°C (или 160°C с вентилатор) предварително и пригответе тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Пригответе тестото за рулото като разбийте яйцата с ваниловата захар, кристалната захар и щипка морска сол. След това добавете сода бикарбонат, брашното и нишестето и бъркайте, докато получите тесто без бучки.
- 3 Изсипете сместа в тавичката и загладете отгоре. Опечете във фурната за 8-10 минути.

СЪВЕТ: Наблюдавайте фурната и извадете по-рано, ако тестото тръгне да потъмнява прекалено много - направете тест за готовност с клечка за зъби.

- 4 Извадете от фурната и веднага махнете тестото от тавата, като внимавайте да не се разчупи - най-добре сложете покрита с хартия за печене дървена дъска върху рулото и обърнете така. Махнете използваната хартия за печене и с помощта на новата навийте тестото на руло. Оставете да се охлади.

СЪВЕТ: Изгледайте видеото под рецептата, за да видите как точно да навийте рулото.

- 5 Отделете няколко ягоди за финална декорация на рулото, останалите нарежете на малки парченца.
- 6 Разбийте сметаната. Разбъркайте маскарпоне, захар, ванилова захар и лимонов сок. Внимателно добавете битата сметана към сместа с маскарпоне.
- 7 Отвийте рулото и намажете равномерно с ваниловия крем. Разпределете парченца ягоди отгоре и навийте отново.
- 8 Поръсете с пудра захар и декорирайте с ягодите, които запазихте.

СЪВЕТ: Ако имате повече крем, можете да го намажете върху рулото и да наредите ягодите върху него.

Съставки за 6 Порции

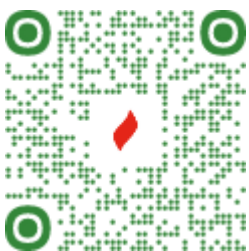
♦ = Kotányi Produkte

За рулото

4 бр.	Яйца
100 g	Кристална захар
70 g	Брашно
30 g	Нишесте
1 ч.л.	Сода бикарбонат
1 ч.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
Щипка	♦ Морска сол

За пълнежа

300 g	Ягоди
250 g	Маскарпоне
250 g	Бита сметана
40 g	Пудра захар
1 ч.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
2 с.л.	Лимонов сок
1 с.л.	Пудра захар, за поръсване



ВИДЕО
Ето как приготвихме!

