



Рулеты- Хасбахче

Hasbahçe



5 яиц
3/4 сахара
1 стакан муки
Пол чайн.ложки разрыхлителя
1 пакетик ванилина
Для крема:
3 стакана молока
1 яйцо
1 стол.ложка кукурузного крахмала
2 стол.ложки муки
 $\frac{3}{4}$ стакана сахара
1 пакетик ванилина
Для верха :
1 киви
1 банан
4-5 клубника

- # Яйца и сахар взбить до получения белой массы. Добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванилин, помешать и вылить на смазанный маслом противень.
- # Запекать 20 минут, до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.
- # Приготовить крем : В кастрюлю налить холодное молоко, положить муку, крахмал, яйцо и сахар. Всё мешать до однородной массы.
- # Затем варить на среднем огне, до загустения, постоянно помешивая. Добавить ванилин и снять с огня. Если крем получился с комочками, нужно 5 минут взбить миксером и оставить остывать.
- # Противень достать из духовки, с верху закрыть другим противенем. Через 15 минут кекс порезать на две части.
- # На кексы нанести толстый слой крема и завернуть в рулет. Оставшийся крем намазать на рулеты.
- # Рулеты порезать на кольца толщиной 2 пальца. Фрукты подержать в воде с лимон.соком, порезать на кусочки и украсить рулет.
- # Поставить на 2 часа в холодильник и затем подавать к столу.

Можно использовать готовый Крем- Шанти.