



# Меренговый рулет



Нежный, очень легкий и популярный десерт! Не содержит глютена!

**Безглютеновый десерт!** Сверху хрустящая корочка из бeze, а внутри — воздушное суфле. Для начинки я использовала крем Чиз и свежую клубнику.

Так как сам корж для рулета очень сладкий, то крем лучше делать с



минимальным количеством сахарной пудры. Фрукты лучше добавлять с кислинкой. Все это сочетание дает взрыв вкуса и настоящее наслаждение десертом.

Из данного количества ингредиентов получается рулет длиной 30 см и шириной 10 — 12 см. Размер самого коржа 30 x 30 см или 30 x 40см.

Если в рулете используем свежие фрукты, то срок хранения у него до 12 часов. С фруктовыми начинками, которые прошли термообработку — 24 часа.

Маленький срок хранения — это единственный минус данного десерта.

## Ингредиенты:

### Корж из безе

---

Яичные белки	100 гр
--------------	--------

---

Сахар	200 гр
-------	--------

---

Ванильный сахар	10 гр
-----------------	-------

---

### Крем Чиз

---

Сливки 33%	100 гр
------------	--------

---

Сливочный сыр	200 гр
---------------	--------

---

Сахарная пудра	30 гр
----------------	-------

---



## Фрукты

---

Клубника

250 гр

---

## Инструкция приготовления:

---



Перед началом приготовления разогреваем духовку до 165 - 170 градусов и застилаем противень пергаментом. Размер коржа можно сделать 30 x 30 см или 30 x 40 см.



Начинаем приготовление коржа. Взбивать будем на водяной бане, поэтому заранее ставим воду в отдельной кастрюльке для закипания. В обезжиренную металлическую емкость, которую будем ставить на водяную баню, выливаем белки (100 гр белка - это белки из 4 яиц категории С1). Начинаем взбивать миксером до появления белой пены (2 - 3 минуты). Добавляем сахар, ванильный сахар и ставим на водяную баню.



Взбиваем миксером на водяной бане до полного растворения сахара (5 - 7 минут).

---



Снимаем с водяной бани и еще немножко взбиваем на быстрых оборотах миксера (5 минут). Меренга должна стать плотной, глянцевой. Время взбивания зависит от мощности миксера. Главное, чтобы сахар весь растворился и меренга была плотной.



Выкладываем меренгу на пергамент и равномерно распределяем. Толщина коржа до 1 см.



Отправляем в заранее разогретую духовку до 170 градусов на 20 минут. Духовки у всех разные, поэтому следует ориентироваться на тоненькую, слегка подрумянившуюся корочку сверху и снизу коржа, а внутри - мягкое суфле.



Вынимаем из духовки.



Теперь корж нужно перевернуть и немножко охладить. Для этого накрываем сверху еще одним куском пергамента.



Кладем сверху доску или решетку и переворачиваем. Нужно помнить о том, что корж очень хрупкий.



Снимаем с коржа нижний пергамент и даем немножко остыть.



Крем будем наносить на нижнюю часть коржа.



Пока корж охлаждается, сделаем крем Чиз. Сливочный сыр и сливки для крема должны быть холодные (теплые сливки не взобьются). Сначала соединяем сливочный сыр с сахарной пудрой и немножко пробиваем блендером.



Добавляем сливки, увеличиваем скорость миксера до максимальной и взбиваем до густого, блестящего крема.



Намазываем равномерно корж кремом. Даем ему немножко пропитаться и отмякнуть, чтобы нормально свернулся в рулет (15 минут). Тем временем подготовим клубнику. Моем, сушим бумажным полотенцем и нарезаем небольшими кусочками.



Выкладываем клубнику равномерно на корж.



Аккуратно скручиваем рулет. При скручивании верхняя корочка будет слегка трескаться - это нормально. Если корж сильно ломается по всей толщине - нужно ему еще дать постоять и отмякнуть.



Отправляем рулет в холодильник на 1 час.  
Предварительно обертываем пищевой пленкой или пергаментом.



Готовый рулет можно украсить сверху фруктами или шоколадом. Приятного аппетита и на здоровье!