

Рождественское полено

Ингредиенты:

2 ст. л. молотого кофе
2 ст. л. (50 г) крахмала, 3 яйца,
неполный ст. (150 г)
сахарной пудры, 1 ст. л. сливочного
масла для смазывания формы

Для начинки:

250 г шоколада, 4 яичных желтка,
6 ст. л. сахарного

Для крема: 100 г сливочного масла, 2
яичных желтка,
3 ст. л. сахарного песка, 2 ч. л. рома
или коньяка,

2 ч. л. кофе, 12 шт. жареного миндаля

Для бисквита:

1 ст. л. с верхом (30 г) муки,
песка, 150 г сливочного масла
2 ч. л. рома или коньяка

Для приготовления бисквита отделить белки от желтков. Желтки растереть с 100 г сахара, постепенно добавляя муку и крахмал. Взбить белки в густую пену и добавить остальной сахар. Осторожно ввести взбитые белки в тесто, перемешивая. Смазать противень маслом, слегка припудрить мукой, влить тесто. Выпекать бисквит 10-12 минут при температуре до 100°C. Когда бисквит будет готов, намочить в холодной воде и отжать две чистые салфетки. На одну выложить бисквит, второй накрыть. Дать остыть. Для начинки шоколад разломать на кусочки, положить в кастрюлю, добавить кофе и растопить на водяной бане. Растереть добела желтки с сахарным песком. Соединить и тщательно перемешать теплый шоколад, размягченное масло и яичную массу. Добавить ром или коньяк. Для крема растереть добела желтки с сахаром. Отдельно смешать ром (или коньяк) с заваренным кофе. Все перемешать с размягченным сливочным маслом. Измельчить миндальные орехи. Бисквит смазать шоколадным кремом, посыпать орехами и свернуть в рулет. Обрезать рулет с двух сторон наискосок. Покрыть торт кремом. Вилкой провести бороздки (как на древесной коре) и украсить «лесными» узорами.

[ИСТОЧНИК](#)

