

## Десерт к чаю

Добавил(а) Оля

17.11.21 17:14 - Последнее обновление 18.11.21 07:14

---



## Продукты

- Слоеное тесто - 500 гр, [сливочный сыр](#) - 500 гр., вареная сгущ. - 1 банка, желатин Dr.Oetker

## Десерт к чаю

Добавил(а) Оля

17.11.21 17:14 - Последнее обновление 18.11.21 07:14

---



Для крема соединяем [сливочный сыр](#) и варёную сгущёнку. [Взбиваем миксером](#) до однородной массы.



Убираем в холодильник. Перед тем, как начать сборку рулета, в крем ввести желатин, заранее замоченный в воде.

## Десерт к чаю

Добавил(а) Оля

17.11.21 17:14 - Последнее обновление 18.11.21 07:14

---



Слоёное тесто нарезаем тонкими полосками, смазываем желтком. Выпекаем в разогретой до 200°C духовке.



Формируем рулет. Выстилаем пищевую пленку, сверху фольгу.

## Десерт к чаю

Добавил(а) Оля

17.11.21 17:14 - Последнее обновление 18.11.21 07:14

---



На фольгу выкладываем 1/3 крема, разравниваем. Выкладываем слойки, ещё часть крема, сверх



Скручиваем в рулет. Убираем в холодильник на ночь.

## Десерт к чаю

Добавил(а) Оля

17.11.21 17:14 - Последнее обновление 18.11.21 07:14

---



Готовый десерт освободили от фольги. Рулет хорошо держит форму. Нарезаем. Пос