[**Уникальный десерт — бисквитный рулет с начинкой из мороженого**](http://www.vsezdorovi.ru/?p=2698)



какао-порошок — 1/3 ст.
мука — 2/3 стакана
экстракт ванильный — 3/4 ч.л.
соль — 1/2 ч.л.
разрыхлитель — 1 ч.л.  (или гашеная уксусом сода)
куриные яйца — 4 шт.
сахар — 2 ст.л. + 3/4 стакана
корица молотая — 1/2 ч. л. + 2 ч.л.
сливки для взбивания — 1 стакан
мороженое ванильное — 700 г
сливочное масло – для смазывания формы
шоколад черный — для украшения

Как приготовить бисквитный рулет с мороженым:

1. Итак, начнем с того, что поставим разогреваться нашу духовку (до 190 градусов). Затем застилаем противень (в данном случае использовался прямоугольный)  пекарской бумагой и смазываем его сливочным маслом.
2. Теперь просеиваем в большую миску муку, 1/3 стакана какао, разрыхлитель, соль, а также 1/2 ч. л. корицы (перемешиваем эти ингредиенты между собой).
3. Далее отделяем очень аккуратно белки от желтков. И уже в другой миске взбиваем миксером яичные белки (на высокой скорости) до образования устойчивой массы (учтите, что белки должны быть охлажденными, и в них не должно попасть ни капли желтков!). Добавляем постепенно к белкам 1/4 стакана сахара и хорошо взбиваем все (до растворения сахара).
4. В другой (большой) миске взбиваем уже яичные желтки (на высокой скорости), добавляем к ним ванилин, а также 1/2 стакана сахара. После этого аккуратно вмешиваем кухонной лопаткой яичные желтки в мучную массу, а затем также аккуратно вмешиваем и белки (делаем все это плавными движениями, чтобы не испортить воздушную структуру взбитых белков и желтков).
5. Теперь аккуратно выкладываем (переливаем) тесто на противень. Ставим его в уже разогретую духовку на 12-15 минут.
6. Раскладываем на столе кухонное полотенце и присыпаем его какао-порошком. Когда же корж будет готов, аккуратно переносим его на полотенце. Убираем бумагу. Теперь, начиная с узкой стороны (напоминаю, что противень прямоугольный), сворачиваем корж в рулет (помогаем себе полотенцем). Охлаждаем его в течение часа.
7. Выкладываем ванильное мороженое в большую миску и оставляем его при комнатной температуре, пока оно не станет немного мягким, но не талым (это важно!)! Добавляем к нему 2 ч. л. корицы. Разворачиваем наш корж и смазываем мороженым.
8. Сворачиваем корж в рулет с того же края, но уже без полотенца. Теперь выкладываем рулет с мороженым в морозоустойчивую посуду и отправляем его в морозилку (примерно на 3-4 часа, не менее).
9. Взбиваем в небольшой миске охлажденные сливки и 2 ст. л. сахара до образования устойчивых пиков.
10. Теперь же осталось только достать наш рулет из холодильника, украсить его взбитыми сливками (выкладываем их сверху при помощи обычной ложки и разравниваем ножом). А сверху украшаем пластинами шоколада (или же вы можете его просто натереть либо расплавить на водяной бане). Разрезаем рулет на порционные кусочки и подаем к столу!