

Бисквитный десерт



На 100 грамм:
Калорийность: **153.59 ккал.**
Белки: **10.02 г.**
Жиры: **4.3 г.**
Углеводы: **18.25 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/biskvitnyj-desert/>

Ингредиенты:

- 3 яйца
 - 2 ч. л. порошка для выпечки (разрыхлителя)
 - 2 ст. л. кукурузного крахмала
 - сахарозаменитель
 - ванилин
- сгущенка:
- 3 ст.л. сухого молока обезжиренного
 - 1 ст.л. кукурузного крахмала
 - сахзам по вкусу
 - 1 ч.л. кофе растворимого
 - 200 г молока обезжиренного (жидкого)

Приготовление:

Взбить 3 яичных белка до густой пены. Смешать 3 яичных желтка, порошок для выпечки, крахмал, сахарозаменитель и ванилин.

Аккуратно вмешивать белки.

Застелить пергаментной бумагой противень 30X40 см. Вылить на него тесто. Выпекать на средней высоте на 170 градусах в течение 8 минут.

Осторожно отклеить бисквит, не повредив его. Намазать начинку, свернуть корж, слегка нажимая, в рулет.

Поставить в холодильник 1 час.

Рецепт сгущенки:

Смешать сухие ингредиенты. Молоко нагреть в микроволновке, добавить в него кофе.

Соединить все. Хорошенько перемешать, чтоб не было комков. Ставим в микроволновку на 6 мин. на полную мощность. Через каждую минуту хорошенько перемешиваем. Под конец

времени она загустеет. А когда остынет, станет еще гуще.