



Eva Toneva

Продукти за тестото:

60 мл прясно мляко
2 с.л. масло
85 гр брашно
15 гр царевично нишесте
1 ч.л. бакпулвер
130 гр захар
щипка сол
3 яйца
3 жълтъка

Лимонов крем:

120 мл лимонов сок
1 с.л. настъргана лимонова кора
130 гр захар
3 яйца
50 гр масло

пудра захар за поръсване на рулото

Начин на приготвяне на блата:

Нагрейте фурната до 190 градуса.

Застелете с хартия за печене тава с размери 42x30 см.

Загрейте прясното мляко с маслото почти до кипене.

Разбийте с миксер яйцата, жълтъците и захарта до удвояване на обема (сместа трябва да има гъстотата на крем - около 7-10 минути).

Пресейте брашното с бакпулвера и солта.

Прибавете ги към разбитите яйца, като разбърквате с дървена лъжица.

Няколко лъжици от тестото прибавете към топлото мляко, разбъркайте.

Млечната смес налейте в основната и разбъркайте до хомогенност.

Изсипете тестото върху хартията за печене, заравнете и печете 10-15 минути, без да отваряте фурната.

Готовият блат трябва да има златиста коричка, която можете да се махнете, преди намазването с крем.

Можете да навиете на руло още топъл или след като изстине.

Начин на приготвяне на крема:

Нагрейте до кипене лимоновия сок, кората, захарта и маслото.

Разбийте леко яйцата и при непрекъснато бъркане, на тънка струйка изсипете в горещия лимонов сок.

Върнете на огъня и на тих огън доведете до кипене.

Варете 5 минути при постоянно бъркане, до сгъстяване на крема.

Прецедете през сито, налейте в купа.

Покрийте с кърпа или прозрачно фолио така, че да докосва повърхността на крема и да не се образува кора.

Охладете до стайна температура, преди да намажете блата.

Сглобяване:

Намажете крема върху блата, навийте на руло, завийте рулото с прозрачно фолио и оставете в хладилника минимум за 1 час.

Преди поднасяне, поръсете рулото с пудра захар.