

Сладкие блюда из теста «СЛАДКИЕ РОЛЛЫ С БАНАНОМ И ВИШНЕЙ»



Работу выполнила
Студентка группы ПК-17С
Ильиных Кристина

Сладкие роллы – это яркий и необычный десерт, который станет украшением вашего стола.



Ингредиенты:

- ▣ *рис*
- ▣ *банан*
- ▣ *вишня*
- ▣ *рисовая бумага*
- ▣ *мягкий творог или маскарпоне*
- ▣ *сахар*
- ▣ *ваниль*
- ▣ *сливки или молоко*
- ▣ *вишневый сироп*
- ▣ *кокосовая стружка*



Чтобы рисовая бумага приобрела красивый розовый цвет, вместо привычной воды замачиваем ее в слегка разведенном теплой водой вишневом сиропе.



Готовим рис по технологии для суши,
но вместо уксусной и соевой заправки
добавляем сахар и ваниль, а вместо
воды – сливки или молоко. На 1
стакан риса берем примерно 3
столовые ложки сахара и половину
пакетика ванили.



Выкладываем сладкий рис на подготовленный прямоугольный лист рисовой бумаги. В центр листа с рисом кладем целый очищенный банан и творог, перетертый с сахарной пудрой или сиропом. Вишню можем также добавить внутрь или украсить ролл перед подачей.



- С помощью бамбуковой циновки заворачиваем ролл и плотно прижимаем сверху. Разрезаем ролл на 6 порционных кусочков, посыпаем кокосовой стружкой и поливаем вишневым сиропом



**Приятного
аппетита !!!**