

Mandarinen- oder Erdbeer-Roulade

FÜR 4-6 PERSONEN:

Zutaten für den Bisquit:

6 Eigelb
100g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
6 Eiweiß
110g Mehl

Zutaten für die Füllung:

300g frische Erdbeeren oder Mandarinen
5 Blatt Gelatine
500ml Sahen
90g Zucker

Zubereitung:

Die 4 Eigelb musst Du mit ca. 25 Gramm des Zuckers schaumig schlagen. Dann den Vanillin-Zucker hinzugeben. In einem anderen Topf dann die 4 Eiweiß steif schlagen. Dabei musst den den restlichen Zucker langsam unterstreuen. Dies musst Du so lange schlagen, bis die Masse richtig schnittfest ist. Dann lässt Du die Eigelbmasse in den Eisschnee laufen und hebst das Mehl unter. Dies musst Du ganz vorsichtig machen. Diese Masse streichst Du dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Der Bisquitteig muss nun ca. 8-10 Minuten bei 230 Grad backen. Dies kann jedoch je nach Ofen ein wenig variieren. Schau einfach ab und zu mal, wie der Teig aussieht.

Nach dem Backen den Teig auf eine Tuch stürzen und abkühlen lassen. Jetzt musst Du 200 Gramm der Erbeeren oder Mandarinen purieren. Dann die Gelatine nach Vorschrift bereiten. Du schlägst dann die Sahne mit dem Zucker steif und hebst die pürierten Früchte und die Gelatine unter. Dann ziehst Du von dem Bisquit das Papier ab und legst ihn auf eine frisches Küchentuch. Streiche die Sahne-Frucht-Masse auf den Bisquitteig. Dann musst Du die restlichen Früchte darauf legen. Eventuelle musst Du die Erbeeren noch kleiner schneiden. Das Ganze muss nun für ca. 10 Minuten im Kühlschrank gekühlt werden.

Dann rollst Du den Bisquitteig mit der Sahne-Frucht-Masse auf, indem Du das Küchentuch langsam hochziehst. Es soll nun eine kleine Rolle entstehen. Diese stellst Du für einige Stunden in den Kühlschrank, bis sie fest geworden ist. Dann kannst Du noch etwas Puderzucker drauf streuen.

Guten Appetit.