Erdbeer-Biskuit-Rolle

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (20 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 150g Zucker
» 1 Prise Salz
» 70g Mehl
» 35g Stärke
» 1 Msp. Backpulver
» 6 Blatt Gelatine
» 650g Erdbeeren
» 2 EL Zitronensaft
» 300g Vollmilchjoghurt
» 100g Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelb mit 4EL heißem Wasser und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eiweiß auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Backpulver mischen, auf das Eiweiß sieben und alles unterheben.

2. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (32x37cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C (keine Umluft!) 12-15min backen. Boden sofort auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen, Papier sofort vorsichtig abziehen. Biskuit von der langen Seite her aufrollen und auskühlen lassen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 400g Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. 150g Erdbeeren mit Zitronensaft pürieren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Gelatine unter das Erdbeerpüree rühren. Erdbeerstücke und Joghurt unterrühren. Creme mit Süßstoff abschmecken und kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

4. Biskuitplatte entrollen. Creme darauf glatt verstreichen und die Biskuitplatte wieder aufrollen. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

5. 100g Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Biskuitrolle in dünne Tortenstücke schneiden und mit Erdbeerscheiben verziert servieren.

Nährwerte: 80kcal/E4g/F4g/KH10g pro Stück

angelegt am: 02.09.2004 Rezept-Nr: 1283

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke