Orangen-Biskuitrolle mit Joghurt-Creme

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (12 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 180g Zucker
» 120g Mehl
» 30g Stärke
» 1 TL Backpulver
» 1/2 Zitrone(n)
» 6 Blatt Gelatine
» 500g Orangenjoghurt
» 1 EL Orangenlikör
» 550ml Schlagsahne
» 50g geh. Florentiner
» 6 Florentiner
» 50g Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 3EL heißes Wasser, 150g Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver, Zitronenschale mischen und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen.

2. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Ofen 10-12min backen. Noch heiß auf ein mit übrigem Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen, Biskuitplatte mit dem Geschirrtuch aufrollen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt und Likör verrühren. Gelatine auflösen, mit 3EL Joghurt verrühren, dann unter den übrigen Joghurt ziehen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, 150ml Sahne steif schlagen und mit den Florentinerbröseln unterheben.

4. Abgekühlten Biskuit ausrollen. Die Creme darauf streichen. Biskuit wieder aufrollen und 3 Stunden kühlen. Für die Garnierung die Sahne steif schlagen und die Rolle damit rundherum bestreichen. Mit Sahnetupfen, Florentinerhälften, Schokostreuseln und Orangen-Geleefrüchten verzieren.

Nährwerte: 340kcal/E7g/F18g/KH38g pro Stück

angelegt am: 05.12.2004 Rezept-Nr: 1338

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