

Biskuitrolle mit Mandarinsahne und Marzipan

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (14 Stücke)

- » 4 Ei(er)
- » 170g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 90g Mehl
- » 1 Msp. Backpulver
- » 30g Stärke
- » 7 Blatt Gelatine
- » 300ml Mandarinsaft
- » 1 1/2 Zitrone(n)
- » 3 Mandarine(n)
- » 350ml Schlagsahne
- » 150g Marzipan-Rohmasse

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß mit 40g Zucker steif schlagen. Eigelbe, 60g Zucker, Vanillinzucker, Salz cremig rühren. Eischnee darauf setzen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, darüber sieben, alles unterziehen. Masse aufs Blech streichen, ca. 12min backen. 20g Zucker auf ein Küchentuch streuen, Biskuit darauf stürzen und das Papier abziehen. Platte mit Hilfe des Tuchs aufrollen, abkühlen lassen.
3. Für die Füllung Gelatine einweichen. Zitronen auspressen. Mandarinsaft mit 50g Zucker und 1/3 des Zitronensaftes verrühren. Die Gelatine tropfnass bei kleiner Hitze auflösen. Nach und nach einige Löffel der Saftmischung einrühren, dann die Gelatine in die übrige Saftmischung rühren und ca. 30min kühlen.
4. Mandarinen schälen, entkernen, in Stücke schneiden. Sobald die Mandarinenmasse geliert, 150ml Sahne steif schlagen, mit dem Obst unterheben. Im Kühlschrank leicht fest werden lassen. Biskuit entrollen. Marzipan mit übrigem Zitronensaft verrühren, auf den Biskuit pinseln, die Mandarinencreme aufstreichen. Platte aufrollen, 2 Stunden kühlen. 200ml Sahne steif schlagen, wolkenartig auf die Rolle streichen. Mit kandierten Orangen garnieren.

Nährwerte: 280kcal/E6g/F13g/KH33g pro Portion

angelegt am: 07.03.2005

Rezept-Nr: 1639

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