Saftige Grapefruit-Biskuitrolle

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (8 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 225g Zucker
» 75g Mehl
» 25g Stärke
» 250g Mascarpone
» 250g Magerquark
» 2 Pk. Sahnesteif
» 3 rosa Grapefruit(s)
» rosa Hagelzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 4EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 100g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl und Stärke mischen, portionsweise auf die Eimasse sieben und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 12min backen.

2. Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrhandtuch stürzen. Backpapier abziehen. Biskuit mit einem zweiten feuchten Tuch bedecken. Auskühlen lassen.

3. Mascarpone, Quark, 125g Zucker und Sahnefestiger cremig rühren, 5EL beiseite stellen. Grapefruits schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Vier Filets beiseite legen.

4. Biskuit mit der Creme bestreichen. Oberen Rand der Längsseite dabei frei lassen. Filets auf der Creme verteilen. Biskuit von der unteren Längsseite her aufrollen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

5. Biskuitrolle in Stücke schneiden. Rest Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tuffs auf die Stücke spritzen. Mit übrigen Filets verzieren. Evtl. mit Hagelzucker bestreuen.

Nährwerte: 370kcal/E11g/F17g/KH43g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 653

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