



Biskuitroulade mit Erdbeer-Sahnefüllung

Rouladenmasse:

5 Eigelb
4 Eiweiß
70 g Zucker
65 g Weizenmehl
Prise Salz
1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Eigelb und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Weizenmehl sieben und unter die Masse heben.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 10 – 12 Minuten goldgelb ausbacken.

Nach dem Backen die Biskuitmasse mit der Oberfläche nach unten auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen.

Erdbeer-Sahnefüllung

Zutaten:

100 g Erdbeerpüree
60 g Puderzucker
300 g Sahne, geschlagen
5 Blatt Gelatine
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Gelatine ca. 5 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Erdbeerpüree mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine ausdrücken, warm auflösen und unter das Erdbeerpüree geben. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen.

Herstellung – Biskuit-Rouladen mit Erdbeer-Sahnefüllung:

Die Erdbeer-Sahnefüllung auf die ausgekühlte Biskuitroulade gleichmäßig verstreichen.

Im Kühlschrank kurz anziehen lassen, damit die Füllung beim Aufrollen an der Seite nicht herausgedrückt wird. Die Roulade aufrollen und im Kühlschrank 3-4 Stunden anziehen lassen. Danach einteilen, mit Puderzucker bestäuben und eventuell mit einer Sahnerosette und frischen Erdbeeren ausgarnieren.