

Biskuit-Rolle

Zutaten :

Zutaten für den Teig:

4 Eiweiß,
4 Eigelb,
4 EL heißes Wasser,
1 Prise Salz,
200 g Zucker,
1 Pack. Backpulver,
1 Pack. Vanillezucker,
80 g Speisestärke,
80 g Mehl,
abgeriebene Zitronenschale von 1 Zitrone,
1 TL Zitronensaft,

Zutaten Füllung 1 Mandarinen-Rolle:

½ l Sahne,
2 Sahnesteif,
2 kleine Dosen Mandarinspalten,
2 Vanillinzucker

Zutaten Füllung 2 Zitronenrolle:

2 Becher Schlagsahne,
2 Vanillezucker,
Saft und geriebene Zitronenschale einer Zitrone,
6 Blatt weiße Gelatine,

Zutaten Füllung 3 Himbeer-Rolle:

300 g Himbeeren,
Saft einer Zitrone,
3 EL Zucker,
6 Blatt weiße Gelatine,
1 Pack. Vanillezucker,



Zubereitung

Zubereitung Boden

Backblech mit Backpapier auslegen.

Eigelb mit Zucker und dem heißen Wasser schaumig schlagen. Vanillezucker, Prise Salz und das gesiebte Speisestärke, Mehl, geriebene Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und cremig rühren. Eiweiß getrennt zu Eischnee schlagen und zum Schluss zusammen mit dem Backpulver unterheben und auf das Backblech streichen.

Backzeit: ca. 12 bis 15 Minuten 200 Grad Ober- und Unterhitze.

Wichtig: Die Backzeit nach 12 Minuten mit der Nadel prüfen, Oberfläche darf nicht hart werden.

Danach den Boden auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, Backpapier sofort abziehen, Boden aufrollen, mit einem sauberen Geschirrtuch zugedeckt auskühlen lassen

Zubereitung der Füllungen

–Füllung 1 :

Die Sahne mit Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen. Die abgekühlte Rolle vorsichtig wieder zurück rollen und mit der Sahne und den abgetropften Mandarinen belegen.

–Füllung 2

Blatt - Gelatine in kaltem Wasser einweichen und vorschriftsmäßig im heißen Wasserbad auflösen. Schlagsahne steif schlagen, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, Zitronensaft und zum Schluß die flüssige Gelatine unter die Sahne heben. Die Füllung kalt stellen bis sie beginnt steif zu werden. Die abgekühlte Rolle vorsichtig wieder zurück rollen. Danach die Füllung auf die Biskuit- Rolle streichen.

–Die Biskuit Rolle aufrollen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestreuen.

–Füllung 3:

Frische Himbeeren mit Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Masse mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Sahne steif schlagen.

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Wasserbad auflösen. Gleichmäßig unter das Fruchtpüree rühren und kalt stellen bis es beginnt fest zu werden. danach die steif geschlagene Sahne und das Vanillezucker unterheben.

Die abgekühlte Rolle vorsichtig wieder zurück rollen. Danach die Füllung auf die Biskuit- Rolle streichen. Mindestens noch 2 Std. kalt stellen und vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestreuen.