

BISKUIT-SAHNEROLLE MIT ERDBEEREN



Biskuit-Sahnerolle mit Erdbeeren



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 12

ZUBEREITUNG MUSTERTEIG

Eiweiß, Mehl, Zucker verrühren und nur so viel Öl hinzufügen, dass eine dickflüssige Creme entsteht, die sich zum Aufspritzen eignet. Den Teig in drei Portionen einteilen: die größte Portion mit roter Lebensmittelfarbpaste einfärben, den zweiten Teil mit grün und den dritten Teil mit schwarz einfärben. Hierbei eignen sich nur Lebensmittelfarbpasten. Bitte keine flüssigen Farben verwenden, da diese die Teigkonsistenz verändern. Die einzelnen Farben jeweils in einen Einwegspritzbeutel oder eine Gefriertüte einfüllen und verschließen.

Mit einem Permanentstift beliebig Muster auf die Rückseite eines Backpapierbogens aufmalen. Eine kleine Ecke der Spritzbeutel abschneiden und die Muster vorsichtig auf die Vorderseite des Backpapierbogens zeichnen. Bei den Erdbeeren erst die schwarzen Punkte aufmalen, dann den Backpapierbogen 15 Minuten einfrieren und dann den roten Teil aufmalen.

Das Muster nun komplett 30 Minuten einfrieren.

ZUBEREITUNG BISKUIT

Eier, Eigelb, heißes Wasser, Salz, Vanillezucker und Zucker in 4-5 Minuten zu einer dickcremigen Masse verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig vorsichtig auf dem Muster verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten backen. Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Die Biskuitplatte mit etwas Zucker bestreuen und mit einem zweiten Geschirrtuch abdecken. Nun mithilfe von zwei Backblechen oder Tortenrettern die Biskuitrolle umdrehen und das obere Geschirrtuch abziehen. Die Biskuitrolle mithilfe des darunterliegenden Geschirrtuches aufrollen und komplett abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG CREME

Erdbeeren putzen und in kleine Würfel schneiden. Sahne mit Sanapart steif schlagen. Quark, restliches Sanapart und Vanillezucker einrühren und nur noch so lange rühren, bis die Creme fest ist.

BISKUITROLLE FERTIGSTELLEN

MUSTERTEIG:

- 1 Eiweiß
- 40 g Mehl
- 30 g Zucker
- 30 g Öl
- Lebensmittelfarbpasten (rot, schwarz und grün)

BISKUIT:

- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 4 EL Wasser (heiß)
- 1 Pr. Salz
- 1 Vanillezucker
- 120 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

ZUM BESTREICHEN:

- 100 g Erdbeermarmelade
- 200 g Erdbeeren

CREME:

- 200 ml Sahne
- 2 TL San-apart
- 250 g Quark
- 3 TL San-apart
- 1 Vanillezucker

BISKUIT-SAHNEROLLE MIT ERDBEEREN



Die abgekühlte Biskuitrolle vorsichtig aufrollen und mit Marmelade bestreichen. Die Quarkcreme darauf streichen und mit Erdbeeren belegen. Die Biskuitrolle vorsichtig aufrollen und mindestens 1 Stunde kühlen.

Mit frischen Erdbeeren servieren. Die Erdbeeren können vorher geviertelt und mit Zitronensaft, Minzblättern und 1 EL Zucker mariniert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUM SERVIEREN:

- 200 g** Erdbeeren
- 1 EL** Zucker
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
- Minze (Blätter)