

ERDBEER-MANGO-SAHNE-ROLLE



Eine sommerlich leichte und frische Erdbeer-Mango-Sahne-Rolle.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
7 Minuten



Kühlzeit
30-60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und bereite einen Backrahmen vor.

ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die Eier mit Salz, Wasser und Zucker in 4-6 Min. sehr cremig. Vermische die Stärke, das Mehl und das Backpulver und siebe es hinein. Hebe die Mischung mit einem Teigschaber unter. Hebe die Butter ebenfalls unter und streiche den Teig sofort in den Backrahmen und backe ihn für ca. 7-9 Min. hell. Stürze den Teig danach sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch und rolle ihn auf. Lasse ihn anschließend abkühlen.

ZUBEREITUNG CREME

Schäle die Mango und schneide sie in Würfel. Befreie die Hälfte der Erdbeeren vom Grün und schneide sie in Würfel oder Spalten. Lege die restlichen Erdbeeren für die Deko beiseite.

Schlage die Sahne mit 4 TL San Apart steif. Verrühre kurz die Mascarpone mit der Limettenschale und -saft, evtl. Puderzucker und 2 TL San Apart. Hebe die Sahne unter.

BISKUITROLLE FERTIGSTELLEN

Rolle die erkaltete Biskuitrolle und bestreue sie mit dem Obst. Lasse dabei einen Rand frei. Bestreiche sie mit ca. $\frac{3}{4}$ der Sahne und rolle sie auf. Fülle die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle. Bestäube die Biskuitrolle mit süßem Schnee und spritze Rosetten auf. Halbiere die Erdbeeren und dekoriere damit die Rolle fertig.

Kühle die Rolle bis zum Verzehr (mind. 1 Stunde).

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 3 Eier
- 1 Pr. Salz
- 3 EL Wasser (heiß)
- 100 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 90 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 30 g Butter (flüssig)

CREME:

- 1 Mango
- 250 g Erdbeeren
- 400 g Sahne
- 4 TL San-apart
- 250 g Mascarpone
- Limettensaft und -schale
- 60 g Puderzucker (evtl.)
- 2 TL San-apart