



EINHORN BISKUITROLLE / REGENBOGENROLLE / RAINBOW UNICORN SWISS ROLL



Einhörner sind genial. Diese magische Biskuitrolle ist mit einer weißen Schokoladen-Vanillecreme gefüllt.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
90 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG BAISER

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Rühre den Zucker langsam hinein und rühre nun 10-20 Minuten weiter, bis die Zuckerkrystalle gelöst sind. Tipp: Reibe etwas Baiser zwischen den Fingern, wenn du keine Zuckerkrystalle mehr spürst, ist die Baisermasse perfekt. Siebe die Stärke hinzu und hebe sie kurz unter. Fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein und spritze kleine Hörner auf eine Backfolie. Besprühe sie mit dem Glitzerpulver. Trockne sie im Ofen bei 100 °C Umluft etwa 60-90 Minuten bei geöffneter Backofentür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

BAISER:

- ☐ 2 Eiweiße
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 TL Speisestärke
- ☐ Glitzerpulver im Pumpsprayer

ZUBEREITUNG BISKUITROLLE

Rühre Eier, Eigelb, Wasser, Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 3-4 Minuten zu einer cremigen Masse. Siebe Mehl, Stärke und Backpulver und hebe die Zutaten unter. Teile sie gleichmäßig auf 6 Schälchen auf. Färbe diese mit den Lebensmittelfarbpasten.

Ich habe diese Farben gewählt: gelb, orange, grün, blau, lila, pink. Ich habe bei den Farben diese Auswahl getroffen: gelb (Decocino), orange (Gelfarbe Rainbow Dust), grün (Decocino), blau (Decocino), lila (Gelfarbe Rainbow Dust), pink (Gelfarbe Rainbow Dust für ein kräftiges Pink; Decocino Rosa ist etwas heller)

Fülle die Farben einzeln in Spritzbeutel oder Gefrierbeutel und verschließe sie. Stelle einen Backrahmen mit Dauerbackfolie auf ein Backblech und spritze die Farbstränge diagonal nebeneinander auf. Die Rolle kann auch nur mit Decocino Farben hergestellt werden, hierbei muss aber dann ein lila aus blau & rot & pink gemischt werden. Da es hierbei kein Pink gibt, habe ich auf die Gelfarben zurückgegriffen.

Backe die Biskuitplatte im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 6-9 Minuten.

Stürze die Rolle auf ein mit Zucker bestreutes, sauberes Geschirrtuch und rolle sie so auf, dass die strahlende Seite nach außen zeigt.

BISKUITROLLE:

- ☐ 4 Eier
- ☐ 2 Eigelbe
- ☐ 4 EL Wasser (heiß)
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 120 g Zucker
- ☐ 75 g Mehl
- ☐ 75 g Speisestärke
- ☐ 2 TL Backpulver
- ☐ Lebensmittelfarbpasten: gelb (Decocino), orange (Gelfarbe Rainbow Dust), grün (Decocino), blau (Decocino), lila (Gelfarbe Rainbow Dust), pink (Gelfarbe Rainbow Dust für ein kräftiges Pink; Decocino Rosa ist etwas heller)

ZUBEREITUNG SCHOKOLADEN-VANILLECREME

Schmilz die Schokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Lass sie kurz abkühlen. Verrühre die Mascarpone kurz mit der

SCHOKOLADEN-VANILLECREME:

- ☐ 250 g Mascarpone
- ☐ 200 g Sahne
- ☐



EINHORN BISKUITROLLE / REGENBOGENROLLE / RAINBOW UNICORN SWISS ROLL

Schokolade. Rühre das Vanilleextrakt ein. Rühre langsam die Sahne ein, damit sie sich mit der Mascarpone verbindet. Füge das Sanapart hinzu und rühre die Creme steif.



100 g weiße Schokolade



½ TL Vanilleextrakt



5 TL San-apart

BISKUITROLLE FERTIGSTELLEN

Rolle die Biskuitplatte vorsichtig auf und bestreiche sie mit der Creme. Lass etwa 1 EL Creme für die Dekoration übrig. Rolle die Biskuitrolle auf und stelle sie abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank. Bestreiche die Einhörner leicht mit der Creme und setze sie auf die Biskuitrolle.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3