

Biskuitroulade mit Erbeersahne oder Himbeersahne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 mittelgroße Eier, 1 Prise Salz, 150 gr Zucker, 1 Esslöffel Vanillezucker, 75 gr Mehl, 75 gr Speisestärke, 3 Esslöffel Zucker, 0,25 l Sahne, 250 gr Erdbeeren oder Himbeeren.

Die Zubereitung:

Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eiweiße mit dem Salz und 75 gr Zucker schnittfest schlagen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke auf die Eigelbmasse sieben und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Den

Teig auf das Backblech streichen und den Biskuit im Backofen auf der oberen Schiene in 7-10

Minuten goldgelb backen. (Biskuit ab der 7. Minute beobachten. Kann leicht schiefgehen!) Ein großes

feuchtes Küchentuch mit 2 Esslöffeln Zucker bestreuen und die Biskuitplatte daraufstürzen. Das

Backtrennpapier abziehen. Die Platte mit Hilfe des Küchentuches aufrollen.

Die Sahne mit dem übrigen Zucker steif schlagen und 1/3 in einen Spritzbeutel füllen. Die Erdbeeren

/ Himbeeren waschen, trockentupfen und einige schöne zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Beeren unter die Sahne mischen. (Erbeeren vierteln)

Die Biskuitplatte aufrollen mit der Erbeersahne füllen und wieder zusammenrollen. Die Roulade mit der Sahne bespritzen und mit den übrigen Beeren verzieren.

Geht schnell und ist preiswert!

Guten Appetit!