

ZUTATEN

BISKUIT:

6 Eier
120g Zucker
70g Mehl
30g Speisestärke
1TL Backpulver
¼ TL pinke Lebensmittelpaste/-puder

FÜLLUNG:

250ml Cremefine zum Schlagen
200g Erdbeerrjoghurt
150g weiße Schokolade
400g Erdbeeren

DEKO:

2 Eiweiß
100g Zucker
30g weiße Schokolade
15g Puderzucker
Dekoblumen (hier: nicht essbar!)

WEISSE SCHOKOLADE ERDBEER BISKUITROLLE

REZEPT FÜR: 1 ROLLE
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Biskuit die Eier trennen. Eigelb mit 100g Zucker ca. 2 Minuten schaumig rühren und anschließend mit der Lebensmittelfarbe einfärben. In einer anderen Schüssel Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter das Eigelbgemisch heben. Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen, anschließend nach und nach ins Eigemisch sieben und unterheben
3. Auf ein sauberes Backblech in jede Ecke einen kleinen Tropfen Biskuitteig setzen und anschließend ein Blatt Backpapier darauf setzen. So verrutscht das Papier nicht, wenn der Teig darauf verstrichen wird. Biskuitteig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und schnell und gleichmäßig verteilen. Im Ofen für ca. 10 Minuten backen
4. Währenddessen die Baisermasse herstellen: Eiweiß vom Eigelb trennen und ersteres steif schlagen. Anschließend nach und nach den Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis die Masse dick wird und sich alle Zuckerkristalle gelöst haben (ca. 5 Minuten). Tipp: Das nicht benötigte Eigelb kann für Mayo, Carbonara Sauce oder Omelett aufbewahrt werden und muss somit nicht im Mülleimer landen
5. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle (hier: Rund- und Sterntülle) füllen und auf ein weiteres Backblech mit Backpapier (oder auch erst einmal nur Backpapier) spritzen. Tipp: Spritzt die Baisermasse in unterschiedlichen Größen. So wirkt es als Deko nachher noch schöner
6. Biskuitboden nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, Backpapier vorsichtig vom Backblech lösen und Boden mitsamt Backpapier auf einem großen Brett 5 Minuten auskühlen lassen. Anschließend Backpapier vorsichtig vom Biskuitboden lösen. Ein sauberes Geschirrtuch mit den übrigen 20g Zucker aus dem Biskuit Rezept bestreuen und den fertig gebackenen Biskuitteig vom Backblech auf das Handtuch setzen (Oberseite nach oben!). Nun den Teig zusammen mit dem Handtuch von der schmaleren Seite her eng aufrollen. Rolle ca. 1 Stunde komplett auskühlen lassen
7. Baiser im Ofen bei 120°C ca. 50 Minuten backen
8. Für die Creme weiße Schokolade schmelzen und mit dem Erdbeerrjoghurt verrühren. Cremefine steif schlagen (ist fester als Sahne) und Joghurtgemisch vorsichtig unterrühren. Erdbeeren waschen, 150g davon in sehr kleine Stücke schneiden und unter die Creme rühren. Die restlichen Erdbeeren grob vierteln
9. Nun kommt alles zusammen: Biskuitboden vorsichtig ausrollen, große Erdbeerstücke, gefolgt von der Creme darauf verteilen und eng einrollen. Mit dem „Bund“ nach unten auf eine schöne Kuchenplatte setzen, weiße Schokolade schmelzen und oben drauf gießen, Baisertröpfchen verteilen und alles mit Puderzucker bestreuen. Nach Belieben mit Blumen dekorieren und mit lieben Menschen genießen



NOTIZEN