

Max Ertl

Biskuitrolle mit weißer Schokoladensahne und Beeren

Rezept für 2 Biskuitrollen

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

80 g	Butter
9	Eier
500 g	Zucker (in 2 x 250 g aufgeteilt)
1 Prise	Salz
300 g	Weizenmehl, Type 405
300 g	Speisestärke
etwas	Zucker zum Bestreuen des gebackenen Bodens

Für die Füllung:

50 g	Wasser
15 g	Zucker
300 g	Erdbeeren
450 g	weiße Kuvertüre
600 g	Sahne

Zusätzlich für die Dekoration

200 g	Erdbeeren
100 g	Sahne
etwas	Puderzucker



Zubereitung:

1. Für den Biskuit den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Die Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.
4. 8 Eier trennen.
5. Die Eigelbe mit dem übrigen ganzen Ei vermischen und mit 250 g Zucker aufschlagen.
6. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu Eischnee aufschlagen, dabei nach und nach 250 g Zucker einrieseln lassen.
7. Mehl und Speisestärke in ein Sieb geben und in eine Schüssel sieben.
8. Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Eigelbmasse mischen. Nach und nach die Mehlmischung unterheben. Kurz bevor alles vermischt ist, die abgekühlte flüssige Butter unterheben.
9. Die Masse auf die beiden vorbereiteten Backbleche geben und gleichmäßig verstreichen.
10. Sofort im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, bis sich der Teig gut vom Backpapier löst. Den Biskuit lieber zu kurz als zu lange backen, sonst kann er später beim Aufrollen leicht brechen.
11. Den Biskuit samt Backpapier gleich vom Blech ziehen, mit ca. 2 EL Zucker bestreuen. Einen weiteren Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche geben und den heißen Biskuit darauf stürzen.

12. Vorsichtig das Backpapier vom gebackenen Biskuit lösen, dann den warmen Biskuit mit dem unten liegenden Backpapier von der langen Seite aufrollen und vollständig abkühlen lassen.
13. Für die Füllung Wasser mit Zucker in einen Topf geben und zu Läuterzucker aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Den Läuterzucker kurz abkühlen lassen.
14. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und putzen. Erdbeeren fein pürieren.
15. Die Kuvertüre fein hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen (sie soll allerdings noch flüssig bleiben).
16. Pürierte Erdbeeren mit dem Läuterzucker mischen. Flüssige Kuvertüre langsam unter das Fruchtpüree rühren und vermischen.
16. Die Sahne mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine steif schlagen.
17. Dann vorsichtig die Püree-Schoko-Masse unter die geschlagene Sahne heben.
18. Den abgekühlten Biskuit vorsichtig ausrollen.
19. Die aufgeschlagene Schokosahne darauf verstreichen, dabei rund herum einen 1 cm breiten Rand frei lassen, damit beim Aufrollen später nichts herausquillt. Bis zum Servieren kalt stellen.
20. Zum Servieren die Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Sahnetupfen und Früchten dekorieren.