

Erdbeer-Biskuitroulade

- 4 Eiweiß* mit
50g Zucker steif schlagen, kühl stellen.
- 8 Eigelbe* mit
50 Zucker solange schlagen (ca. 10 Minuten) bis die Eigelbe weißlich-gelb werden. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und
80g Mehl sowie
20g Stärkemehl darübersieben, vorsichtig vermengen. Abbacken.
- Backen:** 10 Minuten bei 220°C (Ober-/Unterhitze)
- 400g süße Sahne* mit
100g Puderzucker steif schlagen.
- 300g frische, reife Erdbeeren* säubern, Strunk entfernen, achteln und zur Sahne geben. Die fertige Biskuitplatte in ein Handtuch einrollen, etwas abkühlen lassen und dann die Masse einfüllen; wieder einrollen.
- 50g Zartbitter Kuvertüre* auflösen und in Streifen auf die Rolle geben. Das Ganze mit wenig
Puderzucker bestreuen.
- Zubereitungszeit:** 40 Minuten

Tipp:

- ★ 50g Kuvertüre läßt sich ganz einfach in der Mikrowelle auflösen: Die Schokolade in eine Porzellanschale geben, dann 3 Minuten bei 220 Watt, dann nochmal 30 Sekunden bei 400 Watt in die Mikrowelle geben. So spart man sich das ewige Wasserbad.
- ★ Schmeckt auch mit Himbeeren oder Heidelbeeren gut. Da diese Früchte aber instabiler sind als Erdbeeren, würde ich empfehlen ein Päckchen Sahnesteif in die Sahne zu geben.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)