

Biskuit-Rolle

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 75g Zucker
- 1 Pck Vanillien-Zucker
- 50g Mehl
- 50g Speisestärke

Zutaten für die Füllung:

- 9 Blatt weiße Gelantine
- 2 Grapefruits
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 30ml Amaretto
- 1 Becher (250g) Schlagsahne
- 250g tiefgekühlte Erdbeeren

Zum Bestäuben:

- 2 El Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiß steifschlagen. Zucker, dann Eigelb unterrühren. Mehl und Stärke unterheben. Backblech auslegen. Teig draufstreichen, im Backofen bei 200° (E), Stufe 3 (G) oder 170° Umluft etwa 12 Minuten backen.

Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, Papier abziehen. Aufrollen, auskühlen lassen. Grapefruits auspressen, von 1 die Schale abreiben. Eigelb mit Zucker und Schale cremig schlagen. Saft und Amaretto zufügen. Eingeweichte Gelantine ausdrücken, auflösen, unterrühren, kaltstellen.

Eiweiß und Sahne getrennt steifschlagen. Eine Hälfte Sahne kaltstellen. Restliche mit Eischnee unter die fest zu werdene Creme ziehen. Aufgetaute, kleingeschnittene Erdbeeren zufügen (einige zurücklassen).

Biskuit abrollen, Creme darauf verstreichen. Biskuit aufrollen, kaltstellen, bis die Creme fest geworden ist. Mit Puderzucker bestäuben, mit Sahne und Erdbeeren verzieren.