

Biskuitrolle



Zutaten:

Biskuit

4 Eigelb

120 g. Zucker

1 Prise Salz

2Tl abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone

2 El Wasser

80 g Mehl

60g Speisestärke

4 Eiweiss

Füllung:

250 g. Johannisbeeren

250 g. Himbeeren

6 Blatt Gelatine

½ l Schlagsahne

60 g Zucker

Verzierung

100 g bittere Kuvertüre

Backzeit:

Elektroherd: 225 Grad

Umluft: Für Umluft nicht so gut
geeignet



1



2



3



4



5

1-2. Die Eier sorgfältig trennen. Eigelb, Zucker, Zitronenschale mit dem Wasser schaumig rühren.
3. Eiweiss schaumig schlagen und einen Teil unter die Masse heben. 4. Mehl und Speisestärke
darüber sieben und unterheben. Den Rest des Eischnees unterheben. 5. Bei 225 Grad im Elektroherd

backen. Den warmen Biskuit von der Längsseite her mit dem Handtuch einrollen und abkühlen lassen.



6



7



8



9



10

6. Den Biskuit ausrollen und mit die geschlagenen Sahne Gelantinemischung auf dem Boden gleichmässig verteilen. 7. Die Beerenmischung auf die Sahne verteilen. 8. Von der Längsseite des Biskuits her aufrollen. 9. Den Rest Sahne gleichmässig auf der Rolle verteilen. 10. Mit Schokostreuseln dem ganzen ein schönes Aussehen verleihen.