

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Dominik Grüner



Biskuit-Roulade

Köchin: Rosa Gumplmayr

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 6 Eier
- 2 Eidotter
- 130 g Kristallzucker
- 130 g Weizenmehl
- 3 cl Kürbiskernöl
- 8 g Vanillezucker
- Salz
- 16 g Backpulver

Für die Creme

- 300 g Mascarpone
- 250 ml Obers
- 2-3 TL Staubzucker
- 4 cl Eierlikör

Für die Fülle

- Ribiselmarmelade
- 300 g Beeren nach Wahl

Für die Garnitur

- gehackte Kürbiskerne
- Beeren nach Wahl

Zubereitung

1. Zuerst das Rohr auf 190° C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig die Eier und die Eidotter mit dem Kristallzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen.
3. Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und gemeinsam mit dem Kürbiskernöl vorsichtig unter die Biskuit-Masse heben.
4. Anschließend ein Blech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuitteig auf mittlerer Schiene etwa 13 Minuten bei 190° C Ober-Unterhitze im Rohr goldbraun backen.
5. Danach den heißen Biskuitboden auf ein Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig lösen. Den Biskuitboden mit dem Tuch eng zu einer Roulade einrollen und auskühlen lassen.
6. Während der Biskuitboden abkühlt, die Creme zubereiten. Hierfür den Mascarpone mit dem Staubzucker und dem Eierlikör in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Obers steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.
7. Den abgekühlten Biskuitboden vorsichtig aufrollen und dünn mit Ribiselmarmelade bestreichen. Nun die Mascarponecreme darauf streichen und die verschiedenen Beeren gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuitboden dann vorsichtig wieder einrollen und mit gehackten Kürbiskernen und Beeren nach Wahl garnieren.