

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kaffee-Nuss-Roulade

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für das Nuss-Biskuit

- 9 Eidotter
- 9 Eiklar
- 150 g Kristallzucker
- 100 g geriebene Walnüsse
- 100 g Mehl (universal)

Für die Creme

- ½ l Sahne
- 100 g Kristallzucker
- 1 Tasse starker, kalter Espresso
- 4 Blätter Gelatine

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

- 1.** Für das Nuss-Biskuit zuerst das Eiklar in der Küchenmaschine zu einem halbfesten Schnee anschlagen, dann die Hälfte des Kristallzuckers begeben und festschlagen.
- 2.** Die Dotter in einer Rührschüssel mit dem restlichen Kristallzucker schaumig schlagen und dann den Eischnee, die geriebenen Nüsse und das Mehl unter die Dottermasse heben.
- 3.** Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glattstreichen und 25-30 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 160° C Umluft oder Ober-Unterhitze backen.
- 4.** Nun das Nuss-Biskuit aus dem Rohr nehmen, noch heiß auf ein bemehltes Küchentuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, sofort locker einrollen und komplett erkalten lassen, damit sie in Form kommt bzw. diese behält.
- 5.** Für die Creme die Gelatineblätter in einem kleinen Topf in dem kalten Kaffee einweichen, erwärmen und unter ständigem Rühren auflösen. Das Obers schlagen, mit dem Kristallzucker vermengen und die Gelatine-Kaffee-Flüssigkeit einrühren. Anschließend kurz kaltstellen.
- 6.** Zum Schluss die Roulade aus dem Küchentuch ausrollen, mit der Creme füllen, wieder (ohne Küchentuch) einrollen, mit Staubzucker bestäuben und aufschneiden.