

Erdbeerrolle



Zucker	2 gestr. EL
Raspelschokolade	1/2 P.

Zubereitung

- Ofen auf 225°C vorheizen (Ober-/Unterhitze)
- Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen
- Eier trennen, Eiweiß in Kühlschrank
- Eigelb mit Schneebesen schaumig rühren



Zutaten

Für den Teig

Zutat	Menge
Eier	4 Stück
Mehl	80 g
Speisestärke	80 g
Backpulver	1 TL (gestr.)
Zucker	150 g
Vanillezucker	2 EL (15 g)
Zitronensaft	2 EL
heißes Wasser	4 EL
Salz	1 g.
Zucker	1/2 TL

Für die Füllung

Zutat	Menge
Erdbeeren	750 g
Sahne	500 g
Zitronensaft	1 EL
Blattgelatine (Dr.Oetker)	7 Blatt
Sahnesteif	2 P.

- 100 g Zucker und Vanillezucker dazu rühren bis cremige Konsistenz
- 1 g Salz abwiegen, in Tasse geben
- 4 EL Wasser im Wasserkocher heiß machen, auf Salz schütten
- in die Eigelbmasse geben und weiterschlagen



- auf Eigelbmasse geben und unterrühren



- Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen



- Mehl auf Eigelbmasse sieben und mit Schneebe-
sen unterheben (nicht alles mit einem Mal)



- Backen bei 220°C ca. 10-15 min bis hellbraun



- tiefes Backblech mit Backpapier belegen (Ecken falten)
- Teig darauf verteilen und glatt streichen

- sauberes Geschirrtuch mit ca. 1/2 TL Zucker bestreuen



- Backpapier mit Schwamm anfeuchten, auch die Ecken und Ränder
- Papier abziehen

- Backblech aus dem Ofen nehmen und Teig auf das Tuch stürzen



- mit Tuch aufrollen, zu Beginn eine Wulst machen



- Rolle auf eine Kuchengitter legen und über Nacht abkühlen lassen

- 500 g Erdbeeren waschen und pürieren
- 14 mittlere Erdbeeren auf die Seite legen (Deko)
- 7 Blatt Gelatine einweichen und ausdrücken (s. Packung)
- mit geringer Hitze erwärmen (St. 3)
- löffelweise 250 ml Erdbeerpüree dazu geben
- den Rest Erdbeerpüree mit einem mal unter-rühren



- mit 1 EL Zitronensaft abschmecken
- in Kühlschrank stellen für ca. 1 h (wird dick-flüssig, wenn zu warm, dann wird Sahne wieder flüssig))

- 500 g Sahne mit 2 P. Sahnesteif und 2 EL Zucker steif schlagen



- Masse in die Rolle schmieren, Rest oben drauf

- für Deko Sahne in Spritze füllen, Spritze in Kühlschrank legen
- Erdbeerpüree unter die Sahne heben (darf dabei nicht flüssig werden)



- Masse in Kühlschrank stellen ca. 1 Stunde (muss bisschen fest sein)
- Rolle aus Tuch nehmen, auf Papierstreifen legen

- mit Raspelschokolade bestreuen, auch an der Seite



- mit halbierten Erdbeeren belegen
- wenn Erdbeeren zu sauer, bisschen Puderzucker drauf streuen



- mit Sahne aus der Spritze dekorieren



Quelle

Von Oma