



DECO ROLL CAKE

Zutaten für 6 Portionen

FÜR DEN BISKUIT

6 Eier Gr. M
5 EL warmes Wasser
245 g Zucker
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 EL Borbon Vanille Paste
2 Prisen Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

75 g Zucker
250 g Schlagsahne
400 g Mascarpone
80 g Zitronensaft
2 EL Sahnesteif
200g Himbeeren

ZUBEREITUNG

Biskuit I

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 220 g Zucker und 1 Prise Salz in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen. Darauf achten, dass die Masse nicht zu fest wird.

Das Eigelb mit 5 EL heißem Wasser, 25 g Zucker, 1 Prise Salz und der Vanillepaste in einer zweiten Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen.

Anschließend 150 g Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen.

Den Eischnee nun von Hand mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Dann die trockenen Zutaten auf die Melange sieben und ebenfalls vorsichtig von Hand untermelieren.

Deco-Teig

Von der Biskuitmasse 300 g abnehmen und in eine Schüssel geben.

Dann 75 g Mehl aufsieben und vorsichtig von Hand unterheben.

Den Deco-Teig anschließend in drei Schüsseln aufteilen und kräftig mit der pinken, grünen und türkisen Lebensmittelfarbe einfärben.

Die eingefärbten Teige in die vorbereiteten Spritzbeutel mit Spritztülle füllen. Nun das durchscheinende Muster auf das im Backblech liegende Backpapier mit den 3 gefärbten Teigen nach Vorlage im Rezept aufspritzen. Das Blech anschließend für ca. 10 min in den Schockfroster stellen, damit der Deco-Teig gefriert.



Biskuit II

Die restliche, noch übrige Biskuitmasse in einem zarten Pastellgelb einfärben.

Aufstreichen & Backen

Den Deco-Teig aus dem Froster holen und den Biskuitteig darüber auf dem ganzen Backpapier verteilen und glatt streichen. Den Teig nun ca. 10-15 min backen.

Den fertig gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und behutsam auf ein trockenes Küchentuch stürzen. Das Backpapier mit einem feuchten Lappen abstreichen und vorsichtig abziehen, ohne das Muster zu beschädigen. Auf diese gemusterte Seite eine Schicht Klarsichtfolie auflegen. Dann den Teig wieder umdrehen und mit dem Küchentuch innen und der Folie außen von der langen Seite her sehr vorsichtig aufrollen, solange er noch warm ist. Die Rolle auskühlen lassen.

Füllung

Die Sahne in der Küchenmaschine steif schlagen und dabei Sahnesteif einrieseln lassen. In einer zweiten Schüssel Mascarpone, Zucker und Zitronensaft in der Maschine glatt rühren. Jetzt die Sahne unter die Mascarponecreme geben und alles gut verrühren. Die Schüssel ausspannen und die Himbeeren vorsichtig von Hand unter die Creme heben.

Fertigstellung

Den ausgekühlten Biskuitboden vorsichtig entrollen. Küchentuch und Folie entfernen.

Die Himbeer-Mascarponecreme auf dem Biskuit verteilen und alles langsam und behutsam wieder aufrollen, so dass eine gleichmäßige Rolle entsteht, bei der das Muster außen gut positioniert und sichtbar ist.

Die gefüllte Rolle im Tiefkühlfach des Kühlschranks 10-15 min erkalten lassen.

Jetzt die Außenkanten der Rolle mit einem Messer kürzen, so dass ein Deco Roll Cake von 25 cm Länge entsteht.