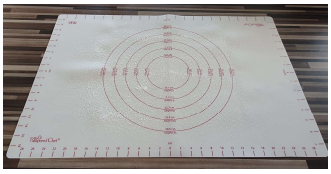
Erdbeer-Limetten
Biskuitrolle

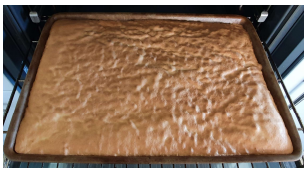
Backofen: **210° C Ober- / Unterhitze**
Backzeit: **7-8 min**
Zubehör: **Großer Ofenzauberer "James"**

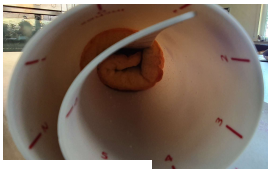
Zutaten:

Biskuit:
5 Eier, getrennt
60g Zucker
1 Prise Salz
2 P. Vanillezucker
50g Marzipan-Rohmasse
40g Weizenmehl Typ 550
40g Speisestärke

Füllung:
6 Blätter Gelatine
110g Zucker
Saft und Schale von 1 Limette
300g Erdbeeren
200g Sahne
200g Speisequark (20% Fett)







Zubereitung:

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.

Zucker und Limettenschale im Mixtopf pulverisieren 20 sek / Stufe 10.

Erdbeeren und Limettensaft zufügen und 2 sek / Stufe 5 zerkleinern.
In die mittlere Edelstahl-Rührschüssel umfüllen.

Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen.
Von Herd nehmen, 1 Esslöffel Erdbeermasse einrühren und dann noch einen weiteren Esslöffel Erdbeermasse einrühren.
Gelatinemasse zur restlichen Erdbeermasse in die Rührschüssel geben und einrühren.

Sahne steif schlagen.
Speisequark unterrühren und dann mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Erdbeermasse ziehen.
Mind. 3 Stunden kalt stellen.

Währenddessen Backofen auf 210° C vorheizen.
Großen Ofenzauberer gut fetten.

Eiweiß, 20g Zucker und Salz steif schlagen.

Eigelb, restl. Zucker, Vanillezucker und Marzipan in Stückchen in den Mixtopf geben und 1 min / Stufe 4 verrühren.
Mehl, Speisestärke und Backpulver zufügen und 10 sek / Stufe 5 verrühren.
Rühraufsatz einsetzen. Eischnee zufügen und 7 sek / Stufe 2 unterrühren.
Teig gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer verteilen und ca. 7-8 min hellbraun backen.

Teigunterlage mit Zucker bestreuen und heißen Biskuit sofort darauf stürzen und mithilfe der Teigunterlage aufrollen.
Aufgerollt auskühlen lassen.

Biskuit entrollen, Erdbeermasse darauf verstreichen (dabei einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen) und Biskuit wieder vorsichtig aufrollen.
Mind. 6 Stunden kalt stellen.

PC
SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: Rezepte mit Herz