

Biskuitrolle mit Schlagsahne, Kakao & Erdbeeren

Ingrédients

- 150g Eiweiß
- 40g Zucker (1)
- 90g Eigelb
- 50g Zucker (2)
- 40g Butter
- 30g Mehl
- 70g Maisstärke
- 15g ungezuckerter Kakaopulver
- 35g Puderzucker
- 350g bis 400g Erdbeeren

Préparation

1. Als ich klein war, war mein Lieblingskuchen eine Schokoladen-Sahne-Roulade, die meine Mutter zu meinem Geburtstag zubereitete; ich wollte mich von diesem Rezept inspirieren lassen, indem ich Erdbeeren hinzufügte (aber sie sind optional, außerhalb der Saison können Sie sie weglassen oder durch eine andere Frucht ersetzen).
2. Es ist ein sehr einfacher Kuchen zuzubereiten, der nur wenig Ausstattung und Zeit benötigt.
3. Butter schmelzen und abkühlen.
4. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker (1), bis die Mischung steif ist und der Zucker vollständig gelöst ist.
5. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker (2), bis die Mischung aufgeht und weiß wird.
6. Fügen Sie die geschmolzene Butter, dann das Mehl, die Maisstärke und den gesiebten Kakao mit einem Spatel vorsichtig hinzu.
7. Beenden Sie, indem Sie das geschlagene Eiweiß vorsichtig einarbeiten.
8. Verteilen Sie den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech und schieben Sie ihn sofort in den vorgeheizten Ofen bei 185°C für 8 bis 9 Minuten.
9. Nehmen Sie das Biskuit aus dem Ofen, entfernen Sie es sofort vom Blech und lösen Sie das Backpapier.
10. Rollen Sie es in ein feuchtes Tuch, damit es abkühlt und die richtige Form annimmt.
11. Lassen Sie es vollständig abkühlen.
12. Schlagsahne.
13. Verteilen Sie die Schlagsahne auf dem Biskuit, dann legen Sie ganze Erdbeeren auf das Ende des Biskuits.
14. Rollen Sie den Kuchen, dann bedecken Sie ihn mit dem Rest der Schlagsahne.
15. Dekorieren Sie mit Erdbeerscheiben, glätten Sie die Ränder für einen sauberen Kuchen und genießen Sie!