

Beeren-Roulade

**Sie trägt heute Kunst, die Roulade mit Muster.
Durch das Muster ist diese Rolle ein Blickfang
bei jedem Kaffeekränzchen. Fluffig und unwiderstehlich gut.**

Zutaten

Dunkler Teig

1 Ei
30g Zucker
20g Mehl
15g Kakaopulver

Heller Teig

3 Eier
90g Zucker
Salz
60g Mehl
40g Maizena
1½ TL Backpulver

Creme

250g Beeren
2,5 Blatt Gelatine
50g Puderzucker
2 EL Beerensirup
2 dl Rahm

Zubereitung

Etwa 1 Stunde + ca. 9 Minuten backen + 2 Stunden kühlen

1 Ei, Zucker in einer Schüssel 5 Minuten schaumig rühren. Mehl und Kakao darafsieben und vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzsack mit feiner Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dekorativ aufspritzen. 20 Minuten einfrieren.

2 Für den hellen Teig Eier, Zucker und eine Prise Salz ca. 7 Minuten cremig rühren. Mehl, Maizena und Backpulver mischen, darafsieben und vorsichtig unterheben. Hellen Teig zügig über den gefrorenen Teig gleichmässig glatt streichen und im vorgeheizten Backofen 8–9 Minuten backen.

3 Herausnehmen und vorsichtig auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Backpapier mit wenig kaltem Wasser bestreichen und abziehen. Das noch heisse Biskuit mithilfe des Backpapieres satt aufrollen. Auskühlen lassen.

4 Für die Creme Beeren mit 30 ml Wasser bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beeren durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker verrühren. Gelatine gut ausdrücken, Sirup erwärmen, die Gelatine darin auflösen und unter Rühren zum Püree geben. Masse kalt stellen, sobald sie fest zu werden beginnt, den Rahm steif schlagen und vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.

5 Biskuitplatte entrollen, Creme daraufstreichen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Biskuitplatte wieder aufrollen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

