

BISKUITROLLE

Ein Rezept von Valrhona

Rezept für 8 Personen
Schwierigkeitsgrad: Schwierig



BISKUITROLLE

70	g	4 Eigelb
170	g	3 Eier
125	g	Streuzucker
110	g	4 Eiweiß
40	g	Streuzucker
80	g	Mehl

Eigelb, Eier und die größere Menge Zucker mit einem Mischer aufschlagen.

Eiweiß einzeln zu Schnee schlagen und die kleinere Menge Zucker hinzufügen. Den Eischnee zur ersten Mischung hinzufügen. Das gesiebte Mehl hinzufügen.

Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier bedecktes Blech von ca. 38 x 30 cm geben.

Das Biskuit für 5 Minuten bei 230 °C im Umluftherd backen. Nach dem Herausnehmen kurz warten, dann das warme Biskuit mit einer Frischhaltefolie bedecken und schwitzen lassen, damit es schön fluffig wird.

LIMETTEN-MINZ-CREME

110	g	flüssige Sahne 35 % MG
10	g	frische Minzblätter geriebene Limettenschalen
150	g	SCHOKOLADE IVOIRE 35 %
225	g	flüssige Sahne 35 % MG

Die kleinere Menge Sahne erhitzen und die Minzblätter sowie die geriebenen Limettenschalen 10 Minuten lang darin ziehen lassen. Durch ein trichterförmiges Sieb geben.

Mit einem Schneebesen die warme Sahne nach und nach auf die zuvor geschmolzene Schokolade gießen, dabei kräftig umrühren.

Die große Menge kalte Sahne hinzufügen, mischen und 12 Stunden kühl stellen.

Vor dem Anrichten die Creme im Mixer aufschlagen, um eine Textur zu erhalten, die Schlagsahne ähnelt.

TIPP: Sie können auch Zitronenschalen in der Sahne ziehen lassen oder die Minze durch Orangenblütenwasser ersetzen.

ANRICHTEN

Äußeren Rand des Biskuit abschneiden. Die sahnig geschlagene Creme auf das Biskuit geben. Ein paar frische Himbeeren hinzufügen. Das Biskuit fest rollen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank lassen. Die Biskuitrolle mit dem Rest Sahne und ein paar frischen Himbeeren garnieren.