

Biskuitroulade

3 - 4 1		Eiweiss Prise Salz	sehr steif schlagen
90 - 120	g	Zucker	unter kräftigem schlagen langsam einrieseln lassen. (=Meringuemasse)
3 - 4 1 ½	Teelf.	Eigelb Vanillezucker oder Zitronenschale	darunter rühren
90 - 120	g	Mehl	dazu sieben und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Backen: Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit einem Backreinpapier belegen und Biskuitmasse darauf sorgfältig und gleichmässig ausstreichen.
7-10 Min in der Mitte des Ofens bei 180°C hellbraun backen.
Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und gebackene Roulade darauf stürzen. Mit nassem Lappen Papier befeuchten und abziehen. Längsseiten des Biskuits frisch anschneiden und Biskuit sofort auf frisches Backreinpapier aufrollen, auskühlen lassen.

Füllung: 1

1 ½ -2 1 1	dl EL Teelf	Rahm Zucker Vanillezucker	steif schlagen, auf ausgekühltes, entrolltes Biskuit streichen.
ca. 300	g	Beeren oder Früchte	waschen, rüsten, zerkleinern und auf dem Schlagrahm verteilen, aufrollen.
		Puderzucker	Roulade damit besieben, Enden schräg anschneiden und kühl stellen.

Füllung: 2

3 ½ 1 90 1 ½	dl g EL	Milch Vanillestängel Eigelb Zucker Maizena	alle Zutaten in eine Pfanne geben und unter Schwingen aufkochen
½		Zitrone, Saft	nach und nach darunter rühren. Crème auskühlen lassen. Roulade damit füllen.

Füllung : 3

100	g	Erdbeeren	waschen, rüsten, pürieren
-----	---	-----------	---------------------------

80	g	Zucker	zu den pürierten Beeren geben und mischen
1	Teelf	Vanillezucker	
250	g	Joghurt nature	
2	EL	Zitrone, Saft	
1	Paket gem.	Gelatine	mit dem Zitronensaft anrühren und im Wasserbad schmelzen, unter die Erbeermasse rühren. Kühl stellen
2 ½	dl	Schlagrahm	Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Rahm unterziehen.
250	g	Erdbeeren	rüsten, in Stücke schneiden und unter die Hälfte der Crème mischen. Roulade damit füllen. Mit der restlichen Crème die Roulade überziehen und mit einer Gabel Rillen als Verzierung der Länge nach ziehen. Kühl stellen.

Füllung: 4

1 ¼	dl	Marsala	in einer Pfanne kurz aufkochen
3		Eigelb	zusammen schaumig rühren. Den Marsala unter Rühren dazu giessen.
60	g	Zucker	
½	Paket gem.	Gelatine od.	einstreuen und so lange rühren bis sie
2	Blatt	Gelatine gewässert	sich aufgelöst hat.
½		Zitrone, Saft	darunter mischen und kühl stellen bis sie
1	Messersp.	Zimt	zu gelieren beginnt.
1 ½	EL	Cognac	
1 ½ -2	dl	Rahm	steif schlagen und unter die angesulzte Crème ziehen. Roulade damit füllen und kühl stellen.

Ev. noch eine Fruchtsauce dazu servieren.

