

Biskuit-Rolle à la VERPOORTEN

Zutaten

Für ca. 12 Stück

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

5 Eier

75 g Zucker

75 g Mehl

25 g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

200 g Erdbeerkonfitüre

350 g frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren)

500 g Sahne

2 Pck. Dessert-Sauce „Vanille-Sauce“



Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiß mit 25 Gramm Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Schüssel herunternehmen und die Masse so lange schlagen, bis sie erkaltet ist.

Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, unter die Eigelbmasse ziehen und das Eiweiß unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten bei 180 °C (Umluft) backen lassen. Dann herausnehmen, auf ein Küchentuch legen, mit der Konfitüre bestreichen und erkalten lassen.

Die Beeren putzen und verlesen; größere vierteln. Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Saucenpulver miteinander zu einer steifen Masse schlagen.

Die Creme auf dem Biskuit verstreichen, dabei an den langen Seiten einen 3 cm breiten Rand frei lassen; die Beeren auf der Creme verteilen. Den Biskuit von der Längsseite her aufrollen und zugedeckt über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Biskuit-Rolle à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de