

Erdbeer-Eierlikör-Biskuit-Rolle mit Verpoorten Original

Zutaten

Für den Biskuit:

4 Eier
110 g Zucker
65 g Mehl
30 g Stärke
1 Prise Salz
zusätzlich etwas Zucker

Für die Creme:

2 sehr frische Eier
200 g Mascarpone
150 g Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Blatt Gelatine
350 g Erdbeeren

Außerdem:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
ca. 5 Erdbeeren für die Dekoration
nach Belieben Zitronenbasilikum

Zubereitung

Für den Biskuitboden die Eier trennen. Das Eigelb mit 40 g Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (70 g) und einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee unter das Eigelb heben. Das Mehl mit der Stärke mischen, über die Eimasse sieben und unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (O/U) ca. 7-9 Min. goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und direkt mit etwas Zucker bestreuen. Ein weiteres Backpapier darauflegen, den Biskuit umdrehen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Dieses Backpapier verkehrtherum wieder auflegen und den Biskuit aufrollen und abkühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Das Eigelb schaumig schlagen. Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und cremig verrühren. Gelatine ausdrücken und im Wasserbad auf niedriger Stufe auflösen. Nach und nach die Creme in die Gelatine rühren. Kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und die Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides unter die Creme heben. Die Creme bis zur Weiterverwendung wieder kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen und kleinschneiden.

Den Biskuitboden wieder auseinanderrollen und mit den weiteren 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen. Von der Creme etwas für die Dekoration zur Seite nehmen. (Am besten direkt in einen Spritzbeutel füllen.) Die restliche Creme auf den Biskuitboden verstreichen, aber dabei an der Endseite (lange Seite) ca. 10 cm frei lassen. Die Erdbeeren auf der Creme verteilen. Die Biskuitrolle nun wieder aufrollen und mindestens 4 Std. kühlstellen.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Biskuit-Rolle mit Verpoorten Original](#)

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

Erdbeer-Eierlikör-Biskuit-Rolle mit Verpoorten Original

Die Rolle mit Puderzucker bestäuben. Mit der restlichen Creme, den Erdbeeren und dem Zitronenbasilikum garnieren.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Wer mag, kann auch etwas Zitronenbasilikum mit in die Creme geben. Auch Minze oder Genoveser Basilikum eignen sich gut!

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Biskuit-Rolle mit Verpoorten Original](#)

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