

Verpoortens Pfirsich-Maracuja-Biskuitrolle

Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 3 Eier
- 75 g + etwas Zucker
- 75 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für die Maracujacreme:

- 280 ml Maracujasaft
- 2 Pck. Dessertsoße

Für die Eierlikör-Frischkäse-Creme:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 30 g Gelatine Fix
- 200 g Frischkäse
- 60 g Zucker
- 200 ml Sahne

Außerdem:

- 3 Pfirsiche (Frisch oder aus der Dose)
- 200 ml Sahne zum Bestreichen
- Handvoll frische Erdbeeren



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Für den Biskuitteig Eier trennen. Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Eigelbe zügig unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Ein Backblech fetten und mit Backpapier auslegen – So verhindert man, dass das Backpapier beim Verteilen des Teigs verrutscht. Teig auf dem Backpapier glattstreichen und 10 Minuten backen.
2. Küchentuch mit etwas Zucker bestreuen und den Biskuitteig darauf stürzen. Backpapier abziehen und Teig vorsichtig mit dem Küchentuch aufrollen. Auskühlen lassen.
3. Für die Maracujacreme Saft und Dessertsoße verrühren, bis der Saft leicht eindickt. Zur Seite stellen.
4. Für die Eierlikör-Frischkäse-Creme Sahne steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Gelatine Fix verrühren, bis sich dieses aufgelöst hat. Mit Frischkäse, Zucker und Sahne zu einer glatten Creme verrühren.
5. Biskuitboden ausrollen. Zuerst mit Maracujacreme und anschließend mit Eierlikör-Frischkäse-Creme bestreichen. Pfirsiche ggf. schälen und in kleine Stückchen schneiden. Auf der Creme verteilen. Biskuit ohne Tuch vorsichtig aufrollen. Eine Stunde kaltstellen.

[Link zum Rezept: Verpoortens Pfirsich-Maracuja-Biskuitrolle](#)

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

Verpoortens Pfirsich-Maracuja-Biskuitrolle

6. Vor dem Servieren Biskuitrolle mit Sahne bestreichen und mit Erdbeeren verzieren.

[Link zum Rezept: Verpoortens Pfirsich-Maracuja-Biskuitrolle](#)

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