

Talrose-Manufaktur

bewusst und
genussvoll leben

Rezept Roulade

70g Zucker
3 Eigelb

zusammen rühren bis die Masse hell ist

3 Eiweiss
1 Prise Salz
3 EL Zucker

Eiweiss und Salz steif schlagen, 1 EL Zucker begeben und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen

70 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Mehl und Backpulver mischen und lagenweise mit dem Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen.

Legen Sie ein Backpapier auf das Kuchenblech und verteilen Sie die Masse gleichmässig. Masse ca 25 x 35cm.

Backen Sie den Teig ca 4 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Legen Sie ein Backpapier auf ein zweites, kaltes Blech und stürzen Sie den gebackenen Teig auf das Papier. Der Teig liegt nun zwischen den zwei Papieren. Decken Sie den Teig oben mit dem Blech ab und lassen Sie ihn auskühlen.

Verteilen Sie die von Ihnen gewählte Dessert-Crème auf dem Biskuit und geben Sie je nach Bedarf geschlagenen Rahm dazu. Alles sorgfältig rollen und Biskuitränder gerade schneiden.

E Guete