

Kochen mit Elfriede

Erdbeer – Gitter – Rolle

Zutaten für das Biskuit:

5 Eier, 140 g Zucker, 3 EL Öl, 1 Pkg. Schokopuddingpulver, 100 g Mehl, 1 EL Kakao

Zutaten für die Creme:

500 ml Schlagobers, 400 g Erdbeer-Fruchtjoghurt, 2 Blatt Gelatine, 1 EL Zitronensaft oder Rum, 1 Pkg, Vanillezucker, 300 g Erdbeeren

Zubereitung:

Für das Biskuit die Eier trennen. Das Eiklar mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Die Dotter und das Öl vorsichtig unterziehen.

Das Mehl mit dem Puddingpulver und dem Kakao vermischen und unterheben.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech oder Backrahmen streichen und bei 175°C (Heißluft) ca. 12 Minuten.

Die Erdbeeren (ein paar für die Deko zur Seite geben) klein schneiden und mit Vanillezucker und Zitronensaft einige Zeit stehen lassen.

Das Biskuit auskühlen lassen und von der langen Seite einen ca. 8 cm breiten Streifen und einen 4 cm breiten Streifen abschneiden.

Den restlichen Teig auf das Kuchengitter legen und mit dem Nudelwalker fest darüber rollen. Die Ecken ausklopfen, das Biskuit auf eine Folie legen und mit geschlagenem Obers bestreichen.

Die Gelatine in Wasser einweichen, gut ausdrücken, in warmen Zitronensaft oder Rum auflösen und zum Joghurt geben. Etwas Obers für die Deko in einen Spritzbeutel geben und das restliche Obers zum Joghurt mit den Biskuitecken und den Erdbeeren mischen.

Etwas Fülle in die Mitte geben und mit Hilfe der Folie in die Rouladen-Form legen.

Den schmalen Biskuitstreifen einlegen und die restliche Fülle einfüllen.

Mit dem breiteren Biskuitstreifen abdecken und mindesten 4 Std. kaltstellen.

Vor dem Servieren auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und mit Obers und Erdbeerspalten verzieren.

