Exotische Biskuitrolle



Hol dir den Sommer auf den (Kuchen)teller.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

Zutaten für den Biskiut

- 4 Eier
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke

Zutaten für die Füllung

- 300 ml Milch
- ½ Vanilleschote

1 Blatt Gelatine (oder alternativ 2 g vegetarisches Geliermittel)
3 Eigelb
60 g Zucker
30 g Speisestärke

Extotische Früchte nach Wahl, z. B.

2 Scheiben Ananas, gewürfelt
4 Litschis, gewürfelt
1 Orange
1 Kiwi, gewürfelt
2 EL Rum (oder alternativ Obstsaft)

Für die Deko

Kokosraspeln
Physalis

Zubereitung

1. Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 1 Backblech mit Backpapier auslegen
3. 1 Küchentuch bereitlegen und dünn mit Zucker bestreuen.
4. Für den Teig die Eier trennen.
5. Die Eigelbe mit dem Zucker und 3 EL heißem Wasser hell cremig schlagen.
6. Die Eiweiße mit dem Salz seif schlagen und auf die Eigelbmasse geben.
7. Mehl und Stärke mischen und auf den Eischnee sieben. Alles vorsichtig unterheben – nicht rühren!
8. Die Masse auf das Backblech geben und glattstreichen.
9. Backzeit 8-10 Minuten. Nach der Backzeit den Biskuitboden auf das Küchentuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden mit dem Kuchentuch aufrollen und so abkühlen lassen.

10. Für die Creme die Milch mit der Vanille aufkochen, Gelatine einweichen (oder entsprechend das vegetarische Geliermittel verarbeiten).
11. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und die Stärke unterrühren. Mit einigen EL heißer Milch glattrühren und alles in den Topf zurückgeben. Unter Rühren erhitzen, bis die Masse andickt. Gelatine ausdrücken, ebenfalls mit einigen EL der heißen Masse glattrühren. Danach in die Creme geben und unterrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
12. Früchte vorbereiten, mischen.
13. Den Biskuitboden vorsichtig entrollen mit Rum (oder Obstsaft) beträufeln. Mit der Creme bestreichen, Früchte darauf verteilen und wieder aufrollen.
14. Anschließend mit Kokosraspeln bestreuen und mit Physalis dekorieren.
15. Mindestens 60 Minuten kühl stellen.