Mango-Biskuitrolle



Leckere Biskuitrolle mit frischer Joghurtcreme und Mango-Stückchen. Erfrischend leicht nicht nur bei sommerlichen Temperaturen.

10-12 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit: 3 Std
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt (alternativ 1 P. Vanillezucker)
- 4 EL warmes Wasser
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver

30 g Speisestärke

Für die Füllung/Deko

1 Mango
9 Blatt Gelatine
500 g Naturjoghurt
Saft von 1-2 Zitronen (je nach Größe)
130 g Zucker
400 g Sahne
30 ml Orangensaft
Amarettini zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Für den Teig die zuerst die Eier trennen.
4. Die Eigelbe mit dem Zucker, der Vanille und 4 EL warmes Wasser in einer Schüssel schaumig aufschlagen.
5. Mehl, Backpulver und Stärke mischen. Das Eiweiß steif schlagen. Alles unter die Eigelb-Zucker-Masse heben und auf das Backblech streichen.
6. In der Ofenmitte für ca. 15 Minuten backen.
7. Ein sauberes, leicht mit Zucker bestreutes Geschirrtuch bereitlegen.
8. Den Biskuitboden direkt nach dem Backen auf das Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig ablösen. Sollte es ankleben, kurz leicht anfeuchten. Noch warm mit Hilfe des Tuchs aufrollen und mit der „Naht“ nach unten im Tuch abkühlen lassen.
9. Inzwischen die Füllung zubereiten.
10. Dazu die Mango schälen. 3/4 in Stücke schneiden, den Rest beiseite legen.
11. 8 Blatt Gelatine für ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
12. Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, kurz erwärmen, so dass sie sich auflöst, aber nicht kochen! Nach und nach 4 EL der

Joghurt-Creme einrühren. Danach die Gelatine in die Joghurtmasse rühren.

13. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.
14. Die abgekühlte Biskuitrolle vorsichtig entrollen und die Hälfte der Joghurt-Creme auf der Innenseite verteilen. Dabei rundherum einen kleinen Rand lassen. Die Mango-Würfel auf der Creme verteilen und den Boden wieder aufrollen. Mit der Naht nach unten auf einen passenden Tortenteller legen und die Rolle von der Außenseite mit der restlichen Creme einstreichen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
15. Das letzte Blatt Gelatine ebenfalls für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
16. Die restliche Mango pürieren.
17. Orangensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Frucht-Püree einrühren.
18. Die Biskuitrolle aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Fruchtpüree bestreichen oder beträufeln und mit Amarettini dekorieren.
19. Über Nacht, mindestens aber für 3 Stunden kaltstellen.