Einfache Erdbeer-Biskuitrolle

Leckere Biskuitrolle mit Erdbeeren. Die Sahne wird hier durch Rama Cremefine ersetzt, was die Kalorien etwas reduziert und die Verarbeitung etwas einfacher macht.

Zutaten:

4 Eier
eine Prise Salz
125g Zucker
75g Mehl
50g Speisestärke

400ml Cremefine zum Schlagen
ein Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
400g Erdbeeren

Zucker für das Geschirrtuch

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß und Salz mit dem Mixer sehr steif schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Eigelb mit 3 Eßlöffeln Wasser und 75g Zucker zu einer dickschaumigen Creme schlagen. Eischnee, Mehl und Speisestärke auf die Eigelbcreme geben. Alles vorsichtig untereinander heben.

Biskuitteig auf das Backblech geben und auf dem Backpapier gleichmäßig dick aufstreichen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 10 Minuten backen.

Sauberes Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Biskuit auf das Tischtuch stürzen. Backpapier mit einem Tuch anfeuchten und abziehen. Biskuit mit dem Geschirrtuch aufrollen und als Rolle auskühlen lassen.

Cremefine, 50g Zucker und geriebene Zitronenschale steif schlagen und kalt stellen. Erdbeeren putzen. Einige besonders schöne kleinere Erdbeeren für die Deko beiseite legen, den Rest klein würfeln. Gewürfelte Erdbeeren unter die geschlagene Cremefine heben.

Biskuitrolle aufrollen. 2 Drittel der Cremefine auf den Biskuit geben und verstreichen. Biskuit wieder aufrollen und auf eine Platte legen. Mit dem Rest der geschlagenen Cremfine die Oberseite der Rolle gleichmäßig bestreichen. Bis zum Servieren gut kühlen.

Vor dem Servieren die Rolle mit den letzten Erdbeeren dekorieren.