

Birnentarte mit Karamel-Eis

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Biskuit
Erdbeeren
Beeren

* BISKUIT

4 Eier (Gr.L)
100 g Zucker
1 pn Salz
2 tb ;Wasser
1 ts Zitronenschale, abgerieben
60 g Mehl
60 g Speisestärke
80 g Mandelblättchen
Zucker zum Besteuen

* FÜLLUNG

150 g Johannisbeergelee, rot
500 g Erdbeeren
50 g Zucker
4 tb Orangenlikör
6 Gelatineblätter, weiß
500 g Mascarpone
Puderzucker zum Bestäuben

* QUELLE

-essen & trinken 5/93
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Eier trennen. Eigelb, die Hälfte des Zuckers, Salz und lauwarmes Wasser mit den Quirlen des Handrührers schaumig-cremig aufschlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Mehl und Stärke darübersieben. Alles vorsichtig miteinander vermengen. Die Biskuitmasse mit einer Palette auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Die Mandelblättchen daraufstreuen. Auf der 2.Schiene von unten in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben und 5-6 Minuten backen. Ein Geschirrtuch mit dem Zucker bestreuen . Den Biskuit auf das Tuch stürzen und auskühlen lassen. Das Johannisbeergelee durch ein Sieb streichen. Die Erdbeeren waschen und putzen. Knapp die Hälfte mit dem Zucker und Orangenlikör pürieren, die übrigen der Länge nach vierteln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Mascarpone in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers gut durchschlagen. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und mit dem Schneebesen unter das Erdbeerpüree ziehen. Dann das Püree unter den Mascarpone schlagen. Die Creme kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Das Papier vom Biskuit abziehen. Das Gelee gleichmäßig daraufstreichen. Die Creme so auf den Biskuit

streichen, dass sie an der Längsseite, an der der Biskuit aufgerollt wird, etwa dicker ist. Die Erdbeerviertel auf der Creme verteilen. Das Geschirrtuch anheben und den Biskuit von der Seite mit der dickeren Creme her zu einer Roulade aufrollen. Die Roulade fest in das Tuch wickeln und mit der Nahtstelle nach unten auf ein Brett legen. 2-3 Stunden kühl stellen. Zum Servieren die Roulade aus dem Tuch wickeln und dünn mit Puderzucker bestreuen. Mit einem Wellenschliffmesser in Stücke schneiden.