

MARACUJA-VANILLERÖLLCHEN

Jetzt mal Röllchen und keine Röllekes

Backofen auf 210° Grad Umluft vorheizen.

Für das Mandelbiskuit Eiweiß mit 60g Zucker zu stabilem Schnee schlagen. Die Butter erhitzen und mit allen restlichen Zutaten für das Biskuit verrühren. Ein Drittel des Eischnees kräftig unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben, gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen. Ca.10 Min. leicht hellbraun backen, sofort vom heißen Backblech ziehen, kalt stellen oder anfrieren.

Vom Backpapier lösen und auf ein größeres Stück Backpapier mit der Hautseite nach unten legen.

Für die Parfaitmasse Eigelb und Zucker auf ca. 45°C erwärmen und schaumig aufschlagen, unter den Joghurt und den Zitronensaft rühren. Sahne steif schlagen und unter die Eigelb-Joghurtmasse ziehen, einfrieren.

Maracujasaft und Zucker verrühren. Die Biskuite mit ca.1/3 des Safts tränken, dann ganz dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Vanille-Schlemmercreme nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Biskuit aufstreichen und die Pfirsichstücke einstreuen. Mit Hilfe des Backpapiers das Biskuit aufrollen und mit einem langen Lineal stramm glatt ziehen.

Für die Florentinerfächer Zucker, Wasser, Butter und Sahne kochen bis sich die Masse zwischen Daumen und Zeigefinger zum Faden ziehen lässt. Mandeln und Mehl unterrühren und die Masse auf einem Backpapier gleichmäßig verteilen.

Bei 170°C ca. 10 Min. goldbraun backen. Noch leicht warm nach beliebigen Blumen o.ä. ausstechen, erkalten lassen. Den Rest mit dem Nudelholz zerkleinern.

Die angefrorene Biskuitrolle in ca. 12 Scheiben schneiden, mit der Schnittfläche auf ein Gitter setzen.

Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem restlichen Maracujasaft unter Erwärmen auflösen. Die Röllchen damit überziehen.

Die Ränder mit Florentinerbröseln bestreuen und alles geschmackvoll anrichten.

*Zwei konische Formen
à 16cm Durchmesser*

MANDELBISKUIT

für eine Roulade 30 x 40cm

60G ZUCKER

1 Messerspitze Vanillezucker

2 große Eiweiß

2 große Eier

15g Zucker

30g Mehl

ganz kl. Messerspitze

Backpulver

120g Mandeln, fein gemahlen

20g Butter, heiß

PARFAITMASSE

4 Eigelbe

60g Zucker

250g Joghurt 1,5%

Saft einer Zitrone

140g Schlagsahne

180g Maracujasaft,

ungezuckert

50g Zucker

ca. 20g Aprikosenmarmelade

1 Päckchen

Schlemmercreme Vanille

300ml Milch

*2 klein gewürfelte Pfirsich-
hälften*

FLORENTINERFÄCHER

100g Zucker

25ml Wasser

35g Butter

45g Sahne

100g Mandeln

30g Mehl

2 Blatt Gelatine