

Erdbeer - Mascarpone - Biskuit

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

BISKUIT

4		Eier (getrennt in Eigelb Und Eiweiß)
4	Essl.	Heißes Wasser
125	Gramm	Zucker
125	Gramm	Dinkel- oder Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver, gestr.
4	Essl.	Amaretto
250	Gramm	Erdbeerkonfitüre
1	kg	Frische Erdbeeren
500	Gramm	Mascarpone
250	Gramm	Quark oder Joghurt (fettarm)
1	Pack.	Gelatine Pulver
1	Pack.	Vanille- oder Vanillin Zucker, Je nach Geschmack

Anleitung:

Zubereitung Biskuit: 4 Eigelb, 4 El. Heisses Wasser, 80 g Zucker, 1 Paeckchen Vanille-/Vanillinzucker in eine Schuessel geben und schaumig rühren, dann die 4 Eiweiss und 45 g Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse geben. Zum Schluss das Mehl und das Backpulver darueber sieben und vorsichtig unterruehren, damit die Eimasse nicht zusammenfaellt.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10-15 Min bei 175 Grad im Umluft-Herd (200° im Normal- Backofen) backen. Danach auf ein mit Zucker bestreutes Kuechentuch stuerzen, das Papier abziehen und mit einem Handtuch aufrollen, so entsteht die Biskuitrolle. Kurz abkuehlen lassen; Zeit genug, um die Konfituere mit Amaretto zu verruehren.

Die Biskuitrolle wieder abrollen, das Handtuch entfernen, die Konfituere darauf streichen und wieder zusammenrollen. Abkuehlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.

Mascarpone-Erdbeercreme Erdbeeren waschen und vierteln, zuckern und gut durchziehen lassen. Mascarpone und Quark oder Joghurt vermischen und mit 1 Paeckchen Vanille- oder Vanillinzucker cremig rühren. Die Gelatine nach Gebrauchsanweisung anruehren, mit einer Haelfte die Erdbeeren andicken, mit der anderen Haelfte die Mascarpone-Creme verruehren. Dann geht es ans Schichten.

In einer grossen Glasschuessel abwechselnd Erdbeeren und Mascarpone-Creme schichten. Die letzte Lage sollte eine Cremeschicht sein. Ca. einen halben Tag kaltstellen und fest werden lassen. Anschliessend auf eine grosse Kuchenplatte stuerzen. Damit dies gut klappt, am besten die Schuessel vorher mit duenner Frischhaltefolie auskleiden.

Zum Schluss die Biskuitrolle in schmale Streifen schneiden und die gestuerzte Erdbeer-Mascarpone-Creme damit verzieren. Dazu benoetigt man ca. die Haelfte bis ein Drittel der Biskuitrolle. Den Rest dekorativ auf die Kuchenplatte legen.