NO-BAKE ROULADE

5 bei 22 Bewertungen

30 min | Heißluft | 200 Grad | 10 min

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Dann die Eier in zwei größere Schüsseln trennen und das Mehl samt Backpulver in eine dritte Schüssel sieben. Das Eiklar auf höchster Stufe aufschlagen, 2 Esslöffel Zucker unterrühren und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee fest ist. Die Dotter anschließend mit dem übrigen Zucker schaumig schlagen.

2. Danach den halben Eischnee unter die Dottermasse heben, das Mehl unterziehen und am Schluss den übrigen Eischnee unterheben.

3. Einen Spritzsack mit runder Tülle zur Hand nehmen und in diesen den Teig geben. Einen Streifen nach dem anderen auf die Bleche drücken. Die Biskotten ungefähr 8–10 Minuten backen. Vor dem Genießen noch mit Kristallzucker bestreuen.

4. Die Biskotten kurz in Espresso tunken und auf einer Frischhaltefolie platzieren (8 x 4).

5. Für die Creme das Schlagobers steif schlagen. Mascarpone und Zucker verrühren und das Schlagobers unterheben. Die Creme auf den Biskotten verteilen und mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen.

6. Die Roulade am besten über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren mit Backkakaopulver bestreuen.



Zutaten

FÜR 1 ROULADE

BISKOTTEN (CA. 40 STÜCK)

4	Eier
125 g	Weizenmehl 700
0.5 TL	Backpulver
110 g	Zucker

ZUM BESTREUEN

Kristallzucker

ROULADE

32 Stk.	Biskotten
300 g	kalter Espresso
	etwas Rum (nach Belieben)

CREME

300 g	Schlagobers
300 g	Maskarpone
30 g	Zucker

ZUM BESTREUEN

Backkakaopulver