Biskuitrolle mit Espresso-Creme und Clementinen

Zeit gesamt
1h 55min

Zubereitungszeit
55min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	275 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Blattgelatine	1 St.
Kaffee	2 EL
Mascarpone	350 g
Amaretto	1 EL
Clementine	200 g
Schlagsahne	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. 50 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee dick ist und glänzt.

2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 150 g Zucker und Salz dickcremig und hell rühren. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben, mit der Hälfte vom Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee mit unterheben. Teig in die am Boden mit Backpapier belegte Springform (ca. Ø 26 cm) streichen und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

3. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Wasser erwärmen und in einer Tasse Kaffeepulver damit aufgießen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. In einer Schüssel übrigen Zucker, Mascarpone, Amaretto und Kaffee glatt rühren. Masse ca. 1 Std. kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

4. Inzwischen Clementinen mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden herausschneiden. Eine Handvoll beiseitestellen. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.

5. Biskuitteig auslegen, mit 2/3 Mascarponecreme bestreichen, an der Längsseite 3 cm aussparen. Biskuit mit Clementinen belegen. Biskuit aufrollen, übrige Creme in

Gefrierbeutel füllen, Ecke abschneiden und Biskuitrolle mit Tupfen versehen. Biskuitrolle mit Espressocreme und Clementinen kühl stellen und mit frischen Clementinen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	232 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g