

Erdbeer-Roulade



Zutaten für 4 Rouladen 60 x 40 cm:

Rouladenmasse:

1.200 g VORTELLA-Biskuit-Fertigmehl
840 g Eier
180 g Wasser

2.220 g Rouladenmasse

Erdbeer-Sahnecreme:

400 g VORTELLA-Erdbeer-Sahne-Fond
500 g Wasser, ca. 20-25°C
2.000 g VORTELLA-H-Schlagsahne, aufgeschlagen

2.900 g Erdbeer-Sahnecreme

Weitere Zutaten:

Frische Erdbeeren
VORTELLA-Geleeguss, neutral (fertig angerührt)

Herstellung Erdbeer-Rouladen:

Den Erdbeer-Sahnecreme auf den Biskuitrouladen verteilen und glattstreichen.
Zu Rouladen von 60 cm Länge aufrollen und kühl stellen.
Nach dem Absteifen mit frischen Erdbeeren ausgarnieren und mit Geleeguss abglänzen.

Herstellung:

Rouladenmasse:

Alle Zutaten ca. 6-8 Minuten im Schnellgang aufschlagen. Die Rouladenmasse auf mit Backpapier belegten Blechen glattstreichen. Das dekorative Muster erzielt man durch das Aufspritzen dunkler Biskuitmasse, die mit einem Messer auseinandergezogen wird.

Backtemperatur

Etagenofen: 250°C (10°C über
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 4 – 5 Minuten

Erdbeer-Sahnecreme:

VORTELLA-Erdbeer-Sahne-Fond mit dem temperierten Wasser glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben.