

Zutaten für 1 Biskuitrolle im großen Backofenblech der Größe: 46 x 38 cm

Mischung 1:

7 Eiweiß
Prise Salz
100 g Zucker

Mischung 2:

7 Eigelbe
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Extrakt oder
Vanillezucker)
70 ml Milch
70 ml Öl
130 g Weizenmehl (in D 405er, in Ö W480, glatt)



Dunkle Variante:

25 g Kakao
nur 100 g Mehl statt 130 g

Marmeladefüllung klassisch:

4-5 EL Marillenmarmelade (oder andere Sorten)

Fruchtige Mascarponecreme:

120 g Mascarpone
50 g Frischkäse
50 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Extrakt oder
Vanillezucker)
300 ml Sahne
3-4 geh. EL Heidelbeermarmelade (oder andere
Sorten)
nach Wunsch zusätzlich frische Heidelbeeren für
die Füllung

Außerdem:

Heidelbeeren zum Dekorieren
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung Biskuit:

- 1) In einer Schüssel mixt ihr das Eiweiß (Mischung 1) mit einer Prise Salz cremig. Sobald die Masse schaumig ist (siehe Video), fügt ihr nach und nach und unter ständigem Mixen den Zucker hinzu. Mixt so lange, bis die Masse stabil ist.
- 2) In einer 2. Schüssel mixt ihr die Eigelbe und das Vanillepulver aus Mischung 2 cremig. Dann lasst ihr nach und nach die Milch und das Öl einfließen.
- 3) Siebt das Mehl über die Eigelbmasse und verrührt alles mit einem Schneebesen. Die Masse ist sehr klebrig und relativ fest. Wundert euch nicht darüber!
- 4) Darum gebt ihr nun 1/3 vom Eischnee dazu und rührt diesen zügig unter, um die Masse aufzulockern. Der restliche Eischnee wird vorsichtig untergehoben.
- 5) Füllt die Masse in ein großes Backofenblech um, welches ihr mit Backpapier ausgelegt habt. Ich besprühe das Blech gerne mit Wasser oder Backspray, damit das Papier möglichst gut daran haftet. Streicht sie glatt und backt sie im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad O/U Hitze ca. 25 min.
- 6) Nehmt den Biskuitboden aus dem Ofen und sofort aus dem Blech heraus. Stürzt ihn auf ein sauberes und befeuchtetes Küchentuch und wickelt ihn vorsichtig (zusammen mit dem Tuch) auf. Lasst die Rolle vollständig auskühlen. Das dauert ca. 30-45 min.

Dunkle Biskuit-Variante:

Die Zubereitung ist die gleiche, allerdings verwendet ihr hierfür nur 100 statt 130 g Mehl und gebt dieses zusammen mit dem Kakao zur Eigelbmasse dazu. Die Backzeit und alle weiteren Schritte sind gleich, wie oben angeführt.

Zubereitung klassische Rolle:

- 1) Rollt den Biskuitboden vorsichtig auf und bestreicht ihn mit warmer Marillenmarmelade (ich erhitze sie, da sie so besser am Boden haftet).
- 2) Wickelt sie wieder straff auf und stellt sie in den Kühlschrank für mind. 1 Stunde.
- 3) Nach der Kühlzeit könnt ihr die Rolle mit Puderzucker bestreuen und genießen.

Zubereitung Creme für die Heidelbeervariante:

- 1) Schlagt die Sahne steif. In einer Schüssel mixt ihr alle anderen Zutaten für die Creme kurz auf (nicht zu lange! Wenn Mascarpone lange gemixt wird, wird er flüssig!) Dann gebt ihr die Sahne dazu und vermischt alles miteinander.
- 2) Nach Wunsch entnehmt ihr 2-3 EL von der Creme für die Deko. Die restliche Creme verstreicht ihr über dem Boden (im Video habe ich einen dunklen Boden zubereitet) und belegt ihn mit frischen Heidelbeeren. Rollt ihn auf und stellt ihn kühl.
- 3) Nach der Kühlzeit könnt ihr die Rolle, wie im Video gezeigt, dekorieren und genießen.



NAJMEKŠI BISKVITNI ROLAT BEZ PUCANJA

**Sastojci za rolata u velikom plehu od rerne veličine:
46 x 38 cm**

Smjesa 1:

7 bjelanjaka
prstohvat soli
100 g šećera

Smjesa 2:

7 žumanjaka
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakta
od vanilije ili vanilin šećer)
70 ml mlijeka
70 ml ulja
130 g pšeničnog brašna (u D tip 405, u AT tip W480,
glatko)



Za tamni biskvit:

25 g kakaa
100 g umjesto 130 g brašna

Klasični fil od marmelade:

4-5 kašike marmelade od marelice (ili druge vrste po
vašem ukusu)

Voćna mascarpone krema:

120 g mascarpone sira
50 g krem sira tipa philadelphia
50 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakta
od vanilije ili vanilin šećer)
300 ml slatkog vrhnja
3-4 vrhom pune kašike marmelade od borovnice (ili
druge vrste po vašem ukusu)
po želji dodatno i svježe borovnice za fil

Osim toga:

svježe borovnice za dekoraciju
šećer u prahu za posuti

Priprema biskvita:

- 1) U jednoj posudi kremasto umutite bjelanjke i prstohvat soli (smjesa 1). Kad je smjesa postala pjenasta, postepeno dodajte šećer uz stalno miksiranje. Zatim miksajte dok se ne stvori čvrsti snijeg.
- 2) U drugoj posudi kremasto umutite žumanjke i vaniliju (smjesa 2). Potom postepeno ulijevajte mlijeko i ulje.
- 3) Prosijte brašno preko smjese od žumanjaka pa umiješajte metlicom za snijeg. Smjesa je jako gusta i čvrsta. Nek vas to ne brine.
- 4) Zato sad brzo umiješajte 1/3 od snijega od bjelanjaka kako bi smjesa postala mekša i tečnija. Preostali snijeg umiješajte laganim pokretima.
- 5) Tijesto saspite u pleh od rerne, koji ste obložili pek papirom. Ja volim da ga pošpricam vodom umjesto uljem, jer se papir i na ovaj način zaljepi a ne moram pleh kasnije prati. Smjesu poravnajte pa pecite u zagrijanoj rerni na 160 stepeni gornji/donji grijači oko 25 min.
- 6) Izvadite biskvit iz rerne i iz pleha. Prebacite ga na čistu i vlažnu kuhinjsku krpom (ja je pošpricam vodom). Oprezno rolata skupa sa krpom zarolajte pa ostavite da se potpuno ohladi. To traje oko 30-45 min.

Tamna varijanta:

Priprema ove varijante je ista kao i klasične, samo što se koristi manje brašna, 100 g umjesto 130, i dodatno kakao a oni se također prosijavaju preko smjese od žumanjaka. Vrijeme pečenja je isto kao i gore navedeno.

Priprema klasičnog rolata:

- 1) Zarolani biskvit oprezno otvorite pa premažite toplom marmeladom od marelica (ja je uvijek zagrijem jer se topla bolje zaljepi za biskvit i ne iscuri lako).
- 2) Čvrsto zarolajte pa stavite u frižider na min. sat vremena.
- 3) Nakon hlađenja je pospite šećerom u prahu i uživajte!

Priprema varijante sa kremom:

- 1) Slatko vrhnje umutite u šlag. U drugoj posudi miksajte sve ostale sastojke za kremu ali ne predugo jer ako kreme koje sadrže mascarpone sir dugo miksate, one postanu tečne. Potom umiješajte šlag.
- 2) Po želji oduzmite 2-3 kašike od kreme za dekoraciju kasnije a preostalu kremu nanosite na biskvit (u videu sam koristila tamni). Poredajte borovnice po njemu pa zarolajte.
- 3) Nakon hlađenja, kao u videu pokazano, dekorirajte i uživajte!