

Kaffee-Biskuitrolle mit frischem Erdbeer-Ragout

Für vier Personen

Zur Vorbereitung:

400 ml frische Sahne 100 g geröstete Kaffeebohnen 50 g Zucker
150 g Mascarpone 4 cl Amaretto

Für die Biskuitrolle:

5 Bio-Eier 80 g Zucker 80 g glattes Mehl

Für das Erdbeer-Ragout:

100 ml frischer Orangensaft reine Speisestärke 1 Vanilleschote
1 EL Puddingpulver Vanille 150 - 200 g reife Erdbeeren 150 g Hagebuttenmarmelade
Minzeblätter Puderzucker

Zur Vorbereitung:

Die Sahne mit den Bohnen und dem Zucker kurz aufkochen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag absieben und die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit etwas Amaretto anrühren. Diese Creme unter die Sahne heben.

Für die Kaffee-Biskuitrolle:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl sieben und rasch vermengen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech glattstreichen. Bei 210 Grad ca. 7-9 Minuten hellbraun backen. Anschließend sofort das Papier abziehen, die Roulade leicht zuckern und in ein Geschirrtuch einrollen.

Für das Erdbeer-Ragout:

In einem Topf den Orangensaft aufkochen, Speisestärke, Vanillemark und Vanillepuddingpulver hinzugeben und kurz einkochen lassen. Dann die Erdbeeren hinzufügen. Alles beiseite stellen und abkühlen lassen. Wenn der Biskuit ausgekühlt ist, ausrollen. Zuerst mit der Marmelade bestreichen, darauf die Mascarpone-Sahne verteilen. An der Seite, an der man mit dem Aufrollen beginnt, die Mischung mit den kleinen Erdbeerstücken längs der Aufrollkante leicht aufschichten – etwas von der Mischung zurückbehalten. So einrollen, dass sich die Erdbeeren in der Mitte befinden. Am besten noch zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Rest der Erdbeermischung pürieren und als Spiegel auf einem Teller anrichten. Wenn noch etwas Mascarpone-Sahne übrig ist, ebenfalls auf dem Teller anrichten. Eine Scheibe von der gut durchgekühlten Biskuitrolle daraufstellen. Überzuckern, mit einem Minzeblättchen dekorieren und servieren.

Sarah Wiener am 17. Juni 2017