

Biskuitroulade mit feiner Mango-Orangefüllung und Ingwer



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Einfach, einmal hausgemacht mit interessanter Füllung, für die ganze Familie

Zutaten

- Für den Biskuit)
- 4 Eier
- 75 g Zucker
- 75 g Butter
- 40 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- Für die Füllung:
- Püree einer vollreife Mango
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- Saft von zwei Orangen
- Abrieb von 1 Orange
- 40 g, in Sirup eingelegten Ingwer in kleinen Würfeln
- 200 ml Sekt
- 3 Blatt Gelatine

- 60 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Becher geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung: Die Gelatine zunächst in kaltem Wasser 4-5 min. einweichen.

Schritt2

Die Eigelbe mit Zucker und dem Zitronen und Orangenabrieb versetzen. Auf einem Wasserbad intensiv aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist, sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt3

Den klein gewürfelten Ingwer und etwas von dem Sirup unterheben, abkühlen lassen und erst jetzt nach und nach den Sekt oder Champagner sowie die Säfte dazu geben. (So erhält man besser die feine, fruchtige Säure)

Schritt4

Nunmehr die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken (in der Mikrowelle kurz verflüssigen) und unter ständigem Rühren in die Masse einlaufen lassen.

Schritt5

Kurz vor dem „Stocken“ des Ganzen, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt6

Das Biskuit: Die Eier trennen, die Eigelbe mit 25 g des Zuckers schaumig schlagen..Das Eiweiß mit 50 g des Zuckers zu Schnee schlagen. Vorsichtig beide Massen miteinander verrühren. Das gesiebte Mehl und die Speisestärke mischen, unter die Masse ziehen.

Schritt7

Mit einer Winkelpalette auf Backtrennpapier gleichmäßig aufstreichen, verteilen, bei 230 ° C ca. 5 - 7 Minuten backen.

Schritt8

Danach den Biskuit vom Papier lösen und etwas Zucker aufstreuen, auf ein Küchentuch legen. (So wird zunächst verhindert, dass die Roulade austrocknet, ohne dass sie beim Füllen bricht)

Schritt9

Abkühlen lassen, mit einer Winkelpalette die Füllung gleichmäßig aufstreichen und mit Hilfe des Handtuchs einrollen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** einfach, fruchtig, für die ganze familie, gut vorzubereiten, hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/biskuitroulade-mit-feiner-mango-orangenufuellung-und-ingwer/>