

Karotten-Bisquitrolle



Möhrenbiskuit:

5 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
115 g feinst geriebene Karotten
1 TL Backpulver
3 TL Eat-A-Rainbow gelb
3 TL Eat-A-Rainbow magenta
2 EL Zucker



Füllung:

5 -6 EL Orangenmarmelade
400 g Sahne
4 Blatt Gelatine
3 EL Vanillezucker

Deko:

100 weiße Kuvertüre, 2 TL Eat-A-Rainbow gelb und 1 TL Eat-A-Rainbow magenta
1 TL Eat-A-Rainbow grün

So geht's:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und 2 EL heißem Wasser in eine große Schüssel geben und für 5-6 min. dickschaumig aufschlagen. Nun das Eiweiß vorsichtig unterheben. Das Mehl und das Backpulver vermischen, sieben und auf zwei Portionen vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Nun die feinst geriebenen Karotten unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig aufstreichen **Backzeit: ca. 20 min bei 180°C Ober/Unterhitze**

Während der Backzeit ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Die Biskuitrolle aus dem Ofen nehmen und noch heiß auf das Geschirrtuch stürzen, das Backpapier ablösen, noch warm einrollen und so vollständig abkühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und den Vanillezucker unterrühren. Die Gelatine in einem kleinen Topf erwärmen und einen Teil der Creme zugeben, verrühren und dann alles zur Sahnemasse geben. Die Biskuitrolle nun vorsichtig aufrollen und mit der Orangenmarmelade bestreichen nun die Sahnemasse darüber verteilen. Am Rand ca. 1 cm frei lassen und auffrollen. Auf die Schnittstelle legen. Direkt mit der Creme Tupfen aufspritzen und 3 h kühlstellen.

Für die Kartottendeko: Kuvertüre schmelzen und 2/3 in orange (mit gelb und magenta) und 1/3 in grün einfärben. Jeweils in einen Gefrierbeutel geben und auf ein Backpapier Karotten aufspritzen. Zuerst die Karotte auf das Backpapier spritzen (in Schleifen und mehrerer Schichten), dann mit der grünen Kuvertüre das Kartottenkraut aufspritzen. Fest werden lassen und die Biskuitrolle damit verzieren