

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



Biskuitrolle
mit Nougatsahne und Pfirsichstücken



Zutaten

Biskuit

4 Eier
1 heißer Espresso (40 ml)
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
120 g Zucker
75 g Mehl
75 g Stärke
2 TL Backpulver
2 EL Kakao

Nougatcreme

500 g Sahne
200 g Nougat
8 TL Sanapart
1 Dose Pfirsichstücke

Dekoration

100 g Sahne
2 TL San-apart
Pfirsichstücke und 2 EL Saft

 1 Std.  9 Min.  2,5 Std.

1 Biskuitrolle

Eier, Espresso, Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 5–10 Minuten cremig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Die Hälfte der Biskuitmasse in einen Spritzbeutel füllen. Den Rest mit dem Kakao verrühren und ebenfalls in einen separaten Spritzbeutel füllen. Jeweils eine große Spitze abschneiden und abwechselnd helle und dunkle Teigstreifen in den Backrahmen spritzen, bis beide Massen aufgebraucht sind. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze etwa 7–9 Minuten backen. Nach dem Backen sofort aus dem Backrahmen lösen und auf ein mit etwas Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Die Biskuitplatte mithilfe des Tuches aufrollen und abkühlen lassen.

2 Nougatcreme

Die Hälfte der Sahne aufkochen lassen und vom Herd herunterziehen. Den Nougat einrühren, bis er geschmolzen ist. Nun mit der übrigen Sahne verrühren und im Kühlschrank auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Das ist wichtig, damit die Creme nicht gerinnt.

3 Biskuitrolle füllen

Die abgekühlte Nougatcreme mit dem San-apart steif schlagen, die Biskuitplatte damit bestreichen und mit den halben Pfirsichstücken belegen. Mithilfe des Geschirrtuches aufrollen, mindestens 1 Std., besser 2 Std. kühlen.

Die restliche Sahne mit dem San-apart und dem Pfirsichsaft steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Ein paar Tupfen auf die Biskuitoberfläche spritzen und mit Pfirsichstücken belegen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

