



Rezepte zur Sendung vom 14. Januar 2012 Biskuit

Biskuitrolle mit Kokos-Mango-Füllung

Für die Biskuitmasse

- 4 Eigelb (80 g)
- 95 g Zucker (in 30 g und 65 g aufgeteilt)
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
- 3 Eiweiß (100 g)
- 1 Prise Salz
- 40 g Weizenmehl Type 405
- 30 g Speisestärke
- 25 g Speiseöl



Füllung

- 2 Blatt Gelatine
- 1/2 Vanilleschote
- 100 g Kokosmilch
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb
- 5 g Puddingpulver
- 80 g Kokospüree oder passieret gemahlene Kokosnuss
- 120 g Sahne
- 150 g reife Mango
- etwas Preiselbeermarmelade

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Biskuitmasse Eigelb mit 30 g Zucker und Zitronenschale mit dem Schneebesen oder Rührgerät aufschlagen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Eischnee aufschlagen, dabei nach und nach 65 g Zucker einrieseln lassen.

Mehl und Speisestärke vermischen und sieben.

Aufgeschlagenes Eiweiß in die Eigelbmasse mischen und nach und nach die Mehlmischung einmellieren. Kurz bevor alles vermischt ist, das Öl begeben und ebenfalls mit dem Küchenspachtel solange mischen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit einer Winkelpalette aufstreichen, im vorgeheizten Ofen den Teig ca. 8 – 10 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen die Biskuitteig sofort vom Blech herunternehmen, auf ein kaltes Blech stürzen, nach dem völligen Erkalten das Backpapier abziehen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Von der Vanilleschote das Mark herausstreichen. Kokosmilch mit dem Zucker und dem Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Puddingpulver mit dem Eigelb vermischen. Die kochende Milchmasse in das Eigelb einrühren und zur Rose abziehen, d.h. auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse bindet.

Die ausgedrückte Gelatine untermischen, dann das Kokospüree untermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die auf 25 Grad abgekühlte Kokosmasse geben.

Die Mango schälen und fein würfeln.

Die Kokos-Sahne-Masse auf die Biskuitmasse streichen, darauf achten, dass die gebackene Oberfläche unten liegt. An den Rändern 1 cm ringherum freilassen. Auf die Kokosmasse die gewürfelte Mango streuen. Dann mit einem kleinem Löffel oder mit einem Spritzbeutel vereinzelt Tupfen von Preiselbeermarmelade eintupfen.

Die Roulade aufrollen, am besten geht das mit einem Küchentuch. Die gerollte Roulade in den Kühlschrank geben und dort ca. 2 Stunden anziehen lassen.

Biskuitomelette mit Vanillesahne

Für die Biskuitmasse

- 4 Eigelb (80 g)
- 95 g Zucker (in 30 g und 65 g aufgeteilt)
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
- 3 Eiweiß (100 g)
- 1 Prise Salz
- 40 g Weizenmehl Type 405
- 30 g Speisestärke
- 25 g Speiseöl



Füllung

- 1 Blatt Gelatine
- 1/2 Vanilleschote
- 250 g Sahne
- 10 g Zucker
- etwas Puderzucker
- etwas frische Früchte nach Belieben

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Biskuitmasse Eigelb mit 30 g Zucker und Zitronenschale mit dem Schneebesen oder Rührgerät aufschlagen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Eischnee aufschlagen, dabei nach und nach 65 g Zucker einrieseln lassen.

Mehl und Speisestärke vermischen und sieben.

Aufgeschlagenes Eiweiß in die Eigelbmasse mischen und nach und nach die Mehlmischung einmellieren. Kurz bevor alles vermischt ist, das Öl begeben und ebenfalls mit dem Küchenspachtel solange mischen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Auf ein Backblech ein Backpapier legen, mehrere Kreis von ca. 10 cm Durchmesser aufzeichnen, dann das Backpapier umdrehen, damit die Teigmasse nicht mit der Stifffarbe in Berührung kommt. Die Biskuitmasse in ein Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Masse ringförmig in die aufgezeichneten Kreise aufspritzen. In der gezeichneten Fläche bleiben. Ebenfalls sofort nach dem Aufspritzen im heißen Backofen ca. 8 Minuten backen. Nach dem Backen sofort vom Backblech nehmen, damit der Boden nicht austrocknet.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Vanille das Mark austreichen. Die Sahne steif schlagen, Vanille und Zucker untermischen. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Sahne mischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Sahnemasse auf die Omelette spritzen, zusammenklappen, mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Früchten verzieren.

Die Biskuitomeletts sollten gleich, also so frisch wie möglich serviert werden.