



## Jemmas Zitronenbiskuitrolle und Amaretti Trifle

Anlässlich des 70. Thronjubiläums von Queen Elizabeth II. wurde in einem Wettbewerb eine der Königin würdige Nachspeise gesucht. Im Finale setzte sich nun die 31-jährige Jemma Melvin mit ihrer Kreation „Lemon Swiss roll and amaretti trifle“ durch. Und hier kommt das Rezept in der Fernsehgarten-Variante 😊!

### Zutaten

#### **Biskuitrolle**

4 große Bio-Eier  
100g Puderzucker  
100g Mehl mit 1 TL Backpulver

#### **Lemon Curd**

4 Eier  
135g Kristallzucker  
85g gesalzene Butter  
1 Zitrone, davon nur die Schale  
80ml frischen Zitronen-Saft

#### **St.-Clement's-Gelee**

6 Gelatine-Blätter  
4 ungewachste Zitronen, davon 150 ml Saft  
3 Orangen, davon 150 ml Saft  
150g feiner brauner Zucker

#### **Pudding**

425ml Crème Double (alternativ Schlagsahne)  
3 Eigelb  
25g feiner brauner Zucker  
1 Esslöffel Maismehl (alternativ anderes Stärkemehl)  
1 Teelöffel Zitronen-Extrakt

#### **Amaretti-Kekse**

2 Eiweiß  
170g Puderzucker  
170g gemahlene Mandeln  
1 Esslöffel Amaretto  
Butter oder Öl

### **Mandarinen-Püree**

4x 298g Dosen-Mandarinen  
45g Puderzucker  
16g Pfeilwurzelsstärke (2 Beutel) (alternativ anderes Stärkemehl)  
½ Zitrone, nur den Saft

### **Schokoladen-Splitter**

50g gemischte Schale Zitrusfrüchte  
1 Esslöffel Puderzucker (optional)  
200g weiße Schokolade, in Stücke gebrochen (alternativ weiße Kuvertüre)

### **Zum Anrichten**

600ml Crème Double (alternativ Schlagsahne)

### **Zubereitung:**

**Für die Biskuitrolle:** Zwei Backbleche einfetten und mit Backpapier belegen. In einer großen Schüssel die Eier zusammen mit dem Zucker für 5 Minuten schlagen, dann das Mehl vorsichtig mit einem Löffel hinzufügen. Den Teig auf beide Bleche verteilen und für 10-12 Minuten bei 180 Grad backen, bis er leicht goldbraun wird. Tipp von Jeanette zum Aufrollen: Das noch heiße Blech mit dem Biskuit mit einem Küchentuch bedecken und ein zweites Backblech darüberstülpen und luftdicht beschweren. Abkühlen lassen, danach kann der Biskuit aufgerollt werden.

**Für das Lemon Curd:** Eigelb, Kristallzucker, Zitronen-Schale, Zitronen-Saft in eine Schüssel in einem Wasserbad mit einem Schneebesen so lange rühren, bis sich die Masse dickflüssig vermischt hat. Der Vorgang sollte etwa 15 Minuten dauern. Abkühlen lassen. Alternativ kann Lemon Curd auch fertig im Glas gekauft werden.

**Für das St.-Clement's-Gelee:** Die Gelatine-Blätter nach Packungsanweisung einweichen. Mit einem Gemüseschäler 6 Streifen von einer Zitrone und 6 Streifen von einer Orange schälen und zusammen mit dem Zucker und 400ml Wasser in einen Topf zum Köcheln bringen, immer wieder umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann von der Hitze nehmen und die Schalen herausnehmen. Das Wasser aus den Gelatine-Blättern drücken und in das Zitronen-Zucker-Wasser rühren, bis sie aufgelöst sind. Je 150ml Zitronen- und Orangensaft in den Topf geben. Das Gelee anschließend durch ein feines Sieb gießen und etwas abkühlen, aber nicht festwerden lassen. Alternativ kann auch Zitronen- oder Orangen-Götterspeisenpulver verwendet werden.

**Für den Pudding:** Crème Double in einen Topf geben und bei leichter Hitze zum Köcheln bringen und mit einem Holzlöffel umrühren. In einer Schüssel, Eigelb, Zucker, Maismehl und Zitronen-Extrakt mit einem Schneebesen vermengen und die heiße Crème hinzufügen, dabei immer weiter rühren. Danach alles zurück in den Topf und bei leichter Hitze so lange weiter rühren, bis der Pudding dickflüssig ist. Den Pudding in ein Gefäß gießen, abdecken und abkühlen lassen.

Alternativ kann auch Pudding-Pulver mit der Geschmacksrichtung Zitrone zur Zubereitung verwendet werden.

**Für die Amaretti-Kekse:** In einer Schüssel ein Eiweiß schlagen, bis es fest ist und dann den Zucker und die Mandeln sanft einarbeiten. Amaretto hinzufügen und kneten, sodass eine weiche Masse entsteht. Das Backpapier mit Butter oder Öl einstreichen und mit einem Teelöffel kleine Mengen in einem Abstand von etwa 2cm voneinander entfernt platzieren (beim Backen gehen sie etwas auseinander). Bei 180 Grad 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Alternativ können die Amaretti-Kekse auch fertig gekauft werden.

**Für das Mandarinen-Püree:** Zwei Dosen Mandarinen mit dem Zucker aufkochen und mit der angerührten Stärke andicken. Zitronensaft dazugeben und mit den restlichen abgetropften Mandarinen verrühren. Den Saft aus zwei Mandarinen-Dosen abgießen und die Frucht mit dem Zucker in einen Topf geben, alles leicht erhitzen, schließlich von der Hitze nehmen. In einer kleinen Schüssel die Pfeilwurzelstärke (→ alternativ kann auch herkömmliche Stärke genutzt werden; Pfeilwurzelstärke ist glutenfrei) mit zwei Esslöffeln Wasser zu den warmen Mandarinen geben. Zitronensaft hinzufügen, gut vermischen und in eine große Schüssel füllen. Die Mandarinen der anderen Dosen dazu geben und abkühlen lassen.

**Für die Schokoladen-Splitter:** Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Zitruschalen grob zerhacken. Die weiße Schokolade auf ein Backpapier gießen und mit den Fruchtschalen bestreuen. Aushärten lassen. Alternativ kann auch weiße Tafelschokolade verwendet werden, auf der dann jedoch keine Fruchtschalen-Stückchen wären.

**Das Anrichten:** Die abgekühlten Biskuitrollen mit dem Lemon Curd einstreichen, zusammenrollen und in 2,5cm dicke Scheiben schneiden. Das ist die unterste Sicht in einer zylinderförmigen Dessertschale. Darauf achten, dass die Biskuitrollen-Scheiben außen sichtbar sind.

**Das Schichten:** Auf die Biskuitrollen das St.-Clement's-Gelee schichten und im Kühlschrank drei Stunden auskühlen lassen. Dann den Pudding darauf schichten und Amaretti-Kekse darüber geben. Einige davon zur Deko übriglassen. Das Mandarinen-Püree kommt dann über die Pudding-Amaretti-Schicht. In einer großen Schüssel die Crème Double aufschlagen, bis sich leichte Spitzen bilden und auf das Mandarinen-Püree geben. Nun mit den übrigen Amaretti-Kekse und den Schokoladen-Stücken dekorieren.