



Dessert: Sarah Wiener

Kaffee-Biskuitrolle mit frischem Erdbeer-Ragout

Zutaten für eine Biskuitrolle

Zur Vorbereitung: Die Sahne mit den Bohnen und dem Zucker kurz aufkochen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag absieben und die Sahne steif schlagen.

400 ml frische Sahne

100 g frische geröstete Kaffeebohnen

50 g Zucker

150 g Mascarpone

4 cl Amaretto

Die Mascarpone mit etwas Amaretto anrühren. Diese Creme unter die Sahne heben

Für die Kaffee-Biskuitrolle: Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl sieben und rasch vermengen.

5 Bio-Eier

80 g Zucker

80 g glattes Mehl

Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech glattstreichen. Bei 210 Grad ca. 7-9 Minuten hellbraun backen. Anschließend sofort das Papier abziehen, die Roulade leicht zuckern und in ein Geschirrtuch einrollen.

Für das Erdbeer-Ragout: In einem Topf den Orangensaft aufkochen, Speisestärke, Vanillemark und Vanillepuddingpulver hinzugeben und kurz einkochen lassen. Dann die Erdbeeren hinzufügen. Alles beiseite stellen und auskühlen lassen.

100 ml frisch gepresster Orangensaft

Reine Speisestärke

1 Vanilleschote

1 EL Puddingpulver Vanille

150 - 200 g reife Erdbeeren (klein geschnitten)

Wenn der Biskuit ausgekühlt ist, ausrollen. Zuerst mit der Marmelade bestreichen, darauf die Mascarpone-Sahne verteilen. An der Seite, an der man mit dem Aufrollen beginnt, die Mischung mit den kleinen Erdbeerstücken längs der Aufrollkante leicht aufschichten – etwas von der Mischung zurückbehalten. So einrollen, dass sich die Erdbeeren in der Mitte befinden.

Ca. 150 g passierte Hagebuttenmarmelade oder Bitterorangen-Marmelade

Minzeblätter

Puderzucker

Am besten noch zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Rest der Erdbeermischung pürieren und als Spiegel auf einem Teller anrichten. Wenn noch etwas Mascarpone-Sahne übrig ist, ebenfalls auf dem Teller anrichten. Eine Scheibe von der gut durchgekühlten Biskuitrolle daraufstellen. Überzuckern, mit einem Minzeblättchen dekorieren und servieren.