



Biskuitrolle mit Beeren Mousse

Luftig-lockere Biskuitrolle mit fruchtiger Beeren Mousse, Heidelbeeren und Pistazien. Ein köstlich-süßer Genuss für warme Sommertage!

Zutaten

1 Portionen

Biskuitteig

4 Eier

1 Prise Byodo Meersalz

125 g Zucker

80 g Mehl

40 g Speisestärke

1 TL Backpulver

1 TL Byodo Back-Öl Klassik

Beeren Mousse

1 Pck. Byodo Beeren Mousse

100 ml Milch, kalt

250 g Sahne, kalt

1 EL Zucker (Menge je nach Geschmack)

125 g frische Heidelbeeren

Pistazien, gehackt

frische Minze & geschlagene Sahne zur Dekoration

Zubereitung

Biskuitboden

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.

Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Anschließend die Eigelbe mit dem Back-Öl verquirlen und unter den Eischnee heben. Das Öl sorgt dafür, dass sich der Teig später besser aufrollen lässt und nicht reißt.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen. In zwei Etappen über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig glatt auf das vorbereitete Backblech aufstreichen und für ca. 10 bis 12 Minuten backen.

Biskuit aus dem Ofen holen und sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Biskuit zusammen mit dem Handtuch der Länge nach aufrollen. Im Anschluss vollständig auskühlen lassen.

Füllung

Beeren Mousse nach Packungsanweisung in nur 3 Minuten zubereiten und kühl stellen.

Den ausgekühlten Biskuitboden vorsichtig auseinanderrollen. Beeren Mousse auf den Boden aufstreichen und mit Heidelbeeren und gehackten Pistazien bestreuen. Vorsichtig wieder aufrollen und in Backpapier gewickelt etwa 3 Stunden kühl stellen.

Die Biskuitrolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahnetupfen, frischen Beeren und Minze dekorieren.