Erdbeer-Sahneroulade

Zutaten für 1 Rolle:



Biskuit:
6 Eigelb
100 g Zucker
1 Messerspitze Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
6 Eiweiß
110 g Mehl

Füllung:
300 g frische Erdbeeren
6 cl Weißwein
5 Blatt Gelatine
500 ml Sahne
90 g Zucker

Außerdem:
Puderzucker zum Besieben

Zubereitung:
Eigelb mit 1/4 der Zuckermenge schaumig schlagen. Salz und Vanillinzucker hinzufügen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, und den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. So lange weiter schlagen, bis der Schnee schnittfest ist.

Die schaumige Eigelbmasse in den Eischnee laufen lassen und vorsichtig unterziehen. Anschließend das gesiebte Mehl darunter heben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 230°C etwa 8-10 Minuten „nach Sicht“ backen.
Nach dem Backen die Roulade auf ein Tuch stürzen und abkühlen lassen.
Für die Füllung 200 g Erdbeeren pürieren, die restlichen 100 g in kleinere Stücke schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem erhitzten Wein auflösen.
Sahne mit dem Zucker steif schlagen und das Erdbeerpüree darunter rühren. Von dem Biskuit das Papier abziehen und auf ein frisches Küchentuch legen. die Erdbeersahne darauf streichen und die Erdbeerstücke darauf verteilen. Für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank geben und anziehen lassen.
Dann aufrollen, das geht am Besten, wenn man das Küchentuch etwas anhebt und nach vorne zieht, so dass ganz von selbst eine kleine Rolle entsteht. Dann das Tuch nachfassen und wieder durch Hochheben die Roulade vollständig aufrollen.
Nochmals für einige Stunden in den Kühlschrank stellen und warten, bis die Roulade fest geworden ist.
Zum Schluss mit Puderzucker besieben und in gleich große Stücke schneiden.