Erdbeer-Roulade von Flavia Marty

Mengen für 10 Personen

175 g Zucker	
7.0 Stück Eigelb	
8.0 cl Wasser	Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
7.0 Stück Eiweiss	
3.0 g Salz Grobkörnig	
80 g Zucker	
175 g Weissmehl	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl und Eischnee lagenweise auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse rechteckig (ca. 1 cm dick) auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.
650 g Erdbeeren	
50 g Zucker	
5.0 dl Vollrahm	
50 g Puderzucker	Ca. 1/5 der Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Rahm mit dem Erdbeerpüree steif schlagen. Restliche Erdbeeren daruntermischen. Biskuit mit dem Erdbeerrahm bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, von der Schmalseite her satt aufrollen. Roulade ca. 30 Min. kühl stellen. Rouladenenden anschneiden, Roulade mit Puderzucker bestäuben.