

Erdbeer-Roulade

von Flavia Marty

Mengen für 50 Personen

875 g Zucker	
35 Stück Eigelb	
4 dl Wasser	Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
35 Stück Eiweiss	
15 g Salz Grobkörnig	
400 g Zucker	
875 g Weismehl	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, 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.
3.25 kg Erdbeeren	
250 g Zucker	
2.5 Liter Vollrahm	
250 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.