

# Schokobiskuit-Erbeer- Vanillemascarpone- Kastenformroulade



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Claudia's Kreation□

Konnte nicht warten. Morgen wird sie fester sein.

## **Zutaten:**

*Biskuit*

4 Eier

140g Zucker

120g Mehl

20g Kakao

*Creme:*

250ml Sahne

250g Becher Mascarpone

1 kl Pkg Qimiq

Ca 60 g Zucker – je nach Geschmack.

Wem es zu wenig Creme ist nimmt einfach mehr Mascarpone od Qimiq. Ich habe einfach etwas Vanillejoghurt noch dazu gegeben.

Erdbeeren

### **Zubereitung:**

Biskuit herstellen (Eier mit Zucker mit Ballonschneebeesen ca. 15 Minuten aufschlagen, dann Mehl/Kakaomischung unterheben) und wie eine Roulade backen, d.h. auf Blech aufstreichen u ca bei 200C 10-12min backen. Stäbchenprobe.

Natürlich habe ich die Eier nicht getrennt.



Teig stürzen und noch warm mit gezuckerten Backpapier od Geschirrtuch über die Kastenform legen. Ich hatte es zuerst in die Form gelegt, dabei rutscht Rand immer runter daher geändert und Kastenform verkehrt aufgelegt und Biskuit drüber gestülpt. Auskühlen lassen.

Inzwischen Sahne für Creme schlagen. Mit Ballonbesen zuerst auf niedriger Stufe u dann auf Stufe 6 schlagen. Dabei stehen bleiben sonst gibt es Butter. Achtung auch prüfen, ob die Temperatur aus ist, sonst gibt es auch Butter☹.

Qimiq mit Hand glattrühren u gleich Mascarpone u Zucker dazu. Dann unter die Sahne rühren. Evt nochmal süßen.

Nun Biskuit von der Form nehmen. Kastenform umdrehen u mit Frischhaltefolie auslegen. Relativ viel Rand auf beiden Seiten überstehen lassen. Biskuit in die Form legen. Ich habe das Biskuit etwas am Rand zugeschnitten. Die breiteten Ränder nehme ich dann zum abdecken am Schluss bzw wer möchte auch für die Seiten-Enden der Kastenform. Etwas Creme über "Boden" verteilen. Dann die Erbeeren mit der Spitze in die Creme stellen, da nach dem kühlen die Roulade gestürzt wird. Die

ganze Form mit Erdbeeren auslegen u restliche Creme drüber geben. Ich habe an beiden langen Seiten noch Biskuit über gehabt und eingeschlagen sodass die Creme abgedeckt wird. Mit den geschnittenen Resten alles abecken sodass der Boden "geschlossen" ist. Jetzt die überlappende Frischhaltefolie jeweils recht straff ziehen und über den Teig ziehen und schließen. Etwas andrücken. Wenn möglich den Teig in der Kastenform mit etwas beschweren. Habe dafür einen Plastikgurkenhobel verwendet. ☐Jetzt ein paar Stunden kalt stellen.

Zum anrichten Folie aufklappen u Roulade auf Platte stürzen. In Scheiben schneiden u genießen ☐☐

Tipp: Wer kein Qimiq hat, kann auch nur mit Sahne u Mascarpone arbeiten u verwendet einfach Gelantine. Bei ca 500g sollten es (glaube ich) ca 6 Blatt sein. Bitte diesen Wert nochmal prüfen, müsste ich erst nachschauen.

---

## Maroni Törtchen

### Maronitörtchen



Foto und Rezept von Claudia Kraft

#### **Zutaten:**

*Teig:*

1 Becher Sauerrahm (Erläuterung: 1 Becher = 250 ml)  
1 Becher Zucker  
1,5 Becher Mehl  
1/4 Becher Öl  
3 Eier  
1 Packung Backpulver  
1 Packung Vanillezucker  
3 EL Nutella

#### *Maronicreme:*

200 gramm Maronipüree  
150 gramm Zucker  
400 gramm Sahne  
600 gramm Quimic (2 Pkg) – Anmerkung: Quimic gibts in D nur in sehr gut sortierten Supermärkten. Qimic lässt sich durch Sahne mit Gelatine ersetzen.

50 gramm Maronipüree für Deko

#### **Zubereitung:**

Sahne schlagen (Ballonschneebeesen).

Eier, Zucker schaumig schlagen (Ballonschneebeesen), dann Öl langsam dazugeben. Anschließend Nutella und Rahm u Mehl zugeben.

Alles auf ein Blech streichen oder ein tiefes Blech verwenden.

Bei ca 190c/Heissluft ca 30-40 min backen.

Maronicreme: Maroni und Zucker glatt rühren (Flexi), Quimic glatt rühren (Flexi) und mit Maroni Zucker Mischung verrühren, dann steif geschlagene Sahne vorsichtig untermischen.

Mit Dessertringe Teig ausstechen oder mit Messer ausschneiden. Ring drauf lassen und mit Creme auffüllen. Da ich hohe Törtchen wollte habe ich jedes mit einem Backpapierrand versehen und dann die Creme eingefüllt.

Ein paar Stunden kalt stellen.