

Rote Grütze Rolle

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

Für den Biskuit

- 5 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 75g Zucker
- 110g Mehl
- 20g Speisestärke
- 1 gestrichenen TL Backpulver

Für die rote Grütze:

- 60ml Kirsch- oder Fruchtsaft
- 15g Speisestärke
- 200g TK Beerenmischung
- 2 EL Zucker

Für die Creme:

- 200g Speisequark 20% Fett
- 100g Doppelrahm Frischkäse
- 50g Zucker
- 4 Blatt Gelatine oder anderes Geliermittel nach Wahl
- 200ml Schlagsahne

Deko (optinal):

- 1 EL Puderzucker
- 100g steif geschlagene Schlagsahne
- einige frische Früchte

Zubereitung:

Backofen auf 190° O/U Hitze oder 175° Umluft vorheizen. Eier trennen. Backblech mit einem Bogen Backpapier belegen.

Eiweiße mit Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Eigelbe mit restlichem Zucker und Vanilleextrakt mind. 5 Minuten dickcremig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver auf die Eiermasse sieben und zusammen mit den Eiweißen unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und ca. 10 - 12 Minuten backen.

Die Biskuitplatte nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuit wieder zurückwenden, so dass die Backseite wieder oben liegt und von der kurzen Seite her ins Handtuch einrollen und auskühlen lassen.



Für die Grütze den Saft mit Speisestärke klümpchenfrei verrühren. Die TK-Beeren mit Zucker in einen Kochtopf geben und kurz erwärmen, bis die Beeren leicht angetaut sind und etwas Wasser gezogen haben. Speisestärkegemisch dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Grütze eindickt. Anschließend umfüllen und die Grütze vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme wird Quark, Frischkäse und Zucker verrührt und die abgekühlte Grütze untergehoben. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und mindestens 5 Minuten quellen lassen. Anschließend die Gelatine aus dem Wasser nehmen und bei kleiner Hitze auf dem Herd oder niedriger Wattzahl in der Mikrowelle schmelzen. VORSICHT, sie darf nicht kochen!!! Etwas kalte Creme zur geschmolzenen Gelatine geben, einrühren und dann zur kompletten Creme geben und gut unterrühren. Zuletzt die Sahne steif schlagen und unterheben.

Biskuitplatte aus dem Handtuch ausrollen, Creme verteilen und mit Hilfe des Handtuches die Biskuitrolle einrollen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren die Enden sauber abschneiden und nach Herzenslust dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!

TIPP:

- Die Gelatine kann auch durch vegane Geliermittel ausgetauscht werden. Hierzu die Packungsanweisung beachten!
- Für den besonderen Geschmack: ein Teil des Fruchtsaftes kann durch Rotwein ersetzen