

Käse-Sahne-Rolle mit Mandarinen

ZUTATEN

- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 250 ml Sahne
- 150 g Frischkäse
- 1 kleine Dose Mandarinen
- 3 Blatt Gelatine
- Saft einer halben Zitrone
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Eier mit 100 g Zucker einige Minuten sehr gut schaumig rühren.
2. Mehl und Speisestärke sieben und nach und nach mit einem Kochlöffel unter den Teig rühren, bis die Masse glänzt.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bis in die Ecken gleichmäßig verteilen. Darauf achten, dass die Kanten möglichst gerade sind.
4. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Celsius (Umluft) 4-5 Minuten backen.
5. Den Kuchen mit dem Backpapier direkt vom Backblech ziehen und erkalten lassen. Dabei ein sauberes, feuchtes Geschirrtuch über den gebackenen Teig legen.
6. Den Teig auf eine mit Zucker bestreute Unterlage stürzen und vorsichtig das Backpapier abziehen.
7. Den Frischkäse verrühren. Dann die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Frischkäse heben. Die Blattgelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Hitze auflösen (nicht kochen lassen).
8. Die Frischkäse-Sahne-Masse nach und nach mit einem Schneebesen zu der Gelatine geben und fix verrühren. Dann die restlichen 25 g Zucker und den Saft der Zitrone unterrühren.
9. Die Creme auf die Teigplatte geben. an den kurzen Seiten jeweils etwas freilassen, damit die Masse beim Aufrollen nicht herausquillt. Die abgetropften Mandarinen über die Käse-Sahne-Creme verteilen. Dann alles von der kurzen Seite aufrollen. Dann den Kuchen kühl stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.