

Back mas: Friedrich Huber backt mit Gisela Kantner aus Krumhausen bei Landshut Mandarinen-Sahne-Roulade

2 Blätter Backpapier 60 x 40 cm

Zutaten:

Rouladen-Teigmasse:

5		Eigelb
40	g	Zucker für das Eigelb
		Vanille, entweder Vanilleschote oder eine Prise Vanillearoma
		Zitronenschale, abgerieben
5		Eiweiß
90	g	Zucker für das Eiweiß
1	Prise	Salz
135	g	Mehl
30	g	Kakao



Zubereitung:

Eigelb mit Zucker, Vanille und Zitronenschale aufschlagen. Eiweiß mit Salz aufschlagen und kurz bevor es fest wird, Zucker einstreuen und das Eiweiß fertig aufschlagen. Mehl mit dem Kakao mischen und abwechselnd Mehl und Eischnee unter das Eigelb mischen. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Die Rouladen-Teigmasse gleichmäßig auf ein Backpapier streichen und ca. 8 Minuten backen. Den fertig gebackenen Boden mit einem Stück Backpapier belegen, stürzen und auskühlen lassen.

Füllung:

600	ml	Sahne
130	g	Zucker
20	g	Sahnesteif
20	ml	Cointreau oder Grand Marnier

Zubereitung:

Zucker mit Sahnesteif mischen und nach und nach unter die Sahne damit aufschlagen. Dann den Cointreau unter die Sahne rühren.

Und:

1	Dose	Mandarinen (850 ml)
---	------	---------------------

Fertigstellen:

Vom ausgekühlten Rouladen-Boden das Backpapier abziehen und die Sahnefüllung gleichmäßig aufstreichen. Mandarinen abtropfen lassen, 10 – 15 Mandarinstücke für den Dekor zur Seite legen. Die Füllung entlang einer Längsseite und mittig mit Mandarinstücken belegen. Mit Hilfe des Backpapiers den belegten Boden zu einer Roulade rollen, dabei mit der Außenseite, an der die Mandarinstücke liegen, beginnen. Fertige Roulade für mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Tip: Für Kinder den Alkohol weglassen, dafür 20 ml Orangensaft zusetzen.

Garnitur:

400	g	Sahne
70	g	Zucker
12	g	Sahnesteif
		Späne von der Kuvertüre
10-15		Mandarinstücke

Zubereitung:

Zucker mit Sahnesteif mischen und nach und nach unter die Sahne geben. Gekühlte Roulade mit zwei Drittel der Sahne einstreichen, das restliche Drittel in einen Dressiersack füllen. Eingestrichene Roulade mit Kuvertüre-Spänen bestreuen, Rosetten aufdressieren und mit Mandarinstücken belegen.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht Ihnen Ihr „Papa Huber“