

Cream-Whiskey-Rolle

Eine sahnige Biskuitrolle mit Alkohol für die Winterzeit

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
80 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

4 EL Orangenmarmelade
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat feinherb
200 ml kalte Milch
3 EL Whiskey-Sahne-Likör, z. B.
Baileys®
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

etwa 2 TL Puderzucker
etwa 2 TL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten



- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Backpapier erkalten lassen.
- 4 Biskuitplatte stürzen, das mitgebackene Backpapier abziehen und zurückstürzen, so dass die Backhaut oben ist.

5 Füllung:

Biskuit gleichmäßig mit Marmelade bestreichen. Mousse mit Milch nach Packungsanleitung aufschlagen und Likör unterrühren. Sahne mit Sahnesteif und Finesse steif schlagen. Mousse gleichmäßig auf die Biskuitplatte aufstreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Sahne in Tupfen darauf verteilen. Sobald die Creme anfängt zu gelieren (etwa 10 Min.), Biskuit von der längeren Seite her aufrollen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Puderzucker und Kakao mischen und über die Rolle sieben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle lässt sich gut einfrieren.

