

Erdbeerrolle mit Yogurette®

Das beste Rezept für eine fluffige Yogurette® Biskuitrolle mit Erdbeeren und Joghurt-Schokoriegeln in leckerer Erdbeercreme.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

20 g Dr. Oetker Kakao

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Sahne-Füllung:

250 g Erdbeeren

100 g Yogurette®-Riegel

400 g kalte Schlagsahne

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

30 g Zucker

150 - 200 g samtiger Erdbeer-

Fruchtaufstrich

Guss:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

oder Schokolade

50 g Schlagsahne

Wie backe ich eine Erdbeerrolle mit Yogurette®?:

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 zubereiten:

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

Einschub: Mitte

Backzeit: 8 - 10 Min.



- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf einen Bogen Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.
- 4 **Sahne-Füllung zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Yogurette®-Riegel in sehr dünne Scheiben schneiden. Sahne steif schlagen, dabei Gelatine fix einrieseln lassen. Dann den Zucker unterrühren und zum Schluss die Erdbeerwürfel unterheben. Yogurette®-Riegel ebenfalls unterheben.
- 5 Das mitgebackene Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen. Fruchtaufstrich auf die Biskuitplatte streichen. Anschließend die Erdbeersahne daraufgeben und gleichmäßig verstreichen, dabei an den beiden langen Seiten jeweils einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Biskuitplatte mit Hilfe des Backpapiers von einer langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Arbeitsbrett legen und 2 Std. in den Kühlschrank legen.
- 6 **Guss:**

Kuvertüre oder Schokolade grob hacken und mit der Sahne im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einem glatten Guss verrühren. Den Schokoguss auf der Rolle verstreichen. Mit einem Tortengarnierkamm ein wellenartiges Muster in die Oberfläche ziehen. Die Erdbeerrolle mit Yogurette® kühl stellen und den Guss fest werden lassen.

