

Panna-cotta-Himbeer-Rolle

Cremig-sahnige Biskuitrolle mit Panna-cotta-Cremefüllung und Himbeermark.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Panna-cotta-Creme:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
600 g kalte Schlagsahne
60 g Zucker

Himbeer-Füllung:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
300 g tiefgekühlte Himbeeren
1 EL Zucker

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

2 - 3 EL samtiger Johannisbeer-
Fruchtaufstrich
Puderzucker

1 Panna-cotta-Creme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und alles in einen kleinen Topf geben. **300 g** Sahne und Zucker hinzufügen, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 4 Min. kochen. Topf vom Herd nehmen, die Gelatine etwas ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen. Alles durch ein feines Sieb in eine Rührschüssel geben und im Kühlschrank erkalten lassen.

2 Himbeer-Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Etwa 16 Himbeeren zur Dekoration wieder einfrieren, die übrigen mit Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Wenn die Beeren weich sind, Topf vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel drücken, so dass die Kerne übrig bleiben. Die Füllung auch im Kühlschrank erkalten lassen.

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

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

4 Biskuitteig:

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

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 11 Min.

Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, auf Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen. Dann erst das Papier abziehen und die Platte zurückstürzen.

5 Panna-cotta-Creme:

Übrige 300 g Sahne steif schlagen. Wenn die gekochte Sahne anfängt zu gelieren, die geschlagene Sahne unterheben. Creme so auf der Biskuitplatte verstreichen, dass an der hinteren Längsseite ein etwa 2 cm breiter Rand bleibt.

6 Himbeer-Füllung:

Die Himbeermasse in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und mit etwa 3 cm Abstand längs Streifen auf die Panna-cotta-Creme spritzen. Die Creme etwas anziehen lassen, dann längs aufrollen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Die Rolle vor dem Servieren mit glatt gerührtem Fruchtaufstrich besprenkeln. Die gefrorenen Himbeeren zerbröseln und darüberstreuen. Zum Schluss Puderzucker darüberstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle kann auch schon am Vortag zubereitet werden und über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.
- Die Rolle ist auch einfriergeeignet.