

Biskuitmasse - Pâte à biscuit - Bsp. Biskuitroulade

4	Eiklar
40 g	Zucker
	Salz

6	Eigelb (M)
40 g	Zucker
80 g	Mehl
20 g	Stärke
	Prise gemahlener Vanilleschote
	¼ TI Zitronenzeste (feiner Abrieb)

Fett verschlechtert das Schaumbildungsvermögen beim Eischnee!

Deshalb:

Auf fettfreies Geschirr zum Aufschlagen und eigelbfreies Eiklar achten!

Physikalische Lockerung: Durch die eingeschlagene Luft.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

2. In der Küchenmaschine das Eiklar anschlagen, Salz und Zucker zugeben.

Auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten cremig-steif und glänzend aufschlagen.

Eischnee sollte keine raue Konsistenz aufweisen. Diese unerwünschte Konsistenz entsteht, wenn der Eischnee zu lange und zu schnell geschlagen wird.

3. Ei und Eigelb mit Zucker und Gewürzen cremig/hell rühren.

In einem großen Kessel oder einer großen Schüssel weiterarbeiten, damit sich alle Zutaten schnell und locker unterheben lassen.

4. Eigelbmasse unter den Eischnee melieren (oder; Eischnee unter die Eigelbmasse melieren).

Vorsichtig unterheben, damit das Volumen erhalten bleibt.

5. Mehl und Stärke über die Masse sieben und ebenfalls vorsichtig einarbeiten.

Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf das vorbereitete Backpapier streichen.

6. Im heißen Backofen 10-15 Minuten backen.

7. Roulade herausnehmen und mit dem Backpapier nach oben auf einen weiteren Bogen Backpapier oder ein gezuckertes Tuch legen.

8. Mit einem angefeuchteten Küchentuch/oder Pinsel darüber wischen und vorsichtig das Backpapier abziehen.

9. Füllen z. B. mit Marmelade.

Mittels Backpapier oder Tuch einrollen.