



Menge 1 Biskuitrolle



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## BISKUITROLLE MIT TAMARILLOCREME

Luftiger Biskuit mit einer exotischen Creme aus herb-süßen Tamarillos, sahnigem Quark und feinen Zitrusaromen



### Zubereitung

1. Backofen auf Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.
2. Eier trennen und Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
3. Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterheben. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterziehen.
4. Den Biskuitteig auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 12–15 Minuten backen.
5. Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen, das Pergamentpapier mit Wasser anfeuchten und abziehen. Die Biskuitplatte sofort mit dem Tuch aufrollen und abkühlen lassen.
6. Tamarillos schälen, in Stücke schneiden und pürieren. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Limette auspressen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
7. Limetten- und Orangensaft, abgeriebene Orangenschale, Zucker und Rotwein zusammen mit Tamarillopüree in einen Topf geben, aufkochen und 5–8 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein Sieb streichen.
8. Gelatine in wenig Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Fruchtmischung nochmals kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Gelatine unter Rühren darin auflösen.
9. Bevor die Masse vollständig erkaltet ist, den Quark unterrühren und die Sahne unterheben.
10. Die Biskuitplatte vorsichtig auseinanderrollen, die Füllung darauf verstreichen und wieder aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben.

### Zutaten

#### Für den Teig

4	Eier
3 EL	Wasser
125 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke

#### Für die Füllung

4	reife Tamarillos
1	Bio-Orange
1	Limette
400 g	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
160 g	Diamant Feinster Zucker
80 g	leichter Rotwein
6 Blatt	Gelatine
250 g	Sahnequark
	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.