

Hier und heute



Herzbiskuitrolle mit Himbeersahne

Patissier Matthias Ludwigs verzaubert zum Valentinstag mit einer Herzbiskuitrolle mit Himbeersahne – ein zartes Dessert für besondere Momente.

Rezept

Herzbiskuitrolle mit Himbeersahne

von Matthias Ludwigs, für eine Rolle, das sind circa 6-8 Stücke

Zutaten für die Dekormasse

- 30 g Puderzucker, gesiebt
- 30 g Mehl
- 1 Eiweiß
- 30 g flüssige Butter, warm
- färbender Pflanzenextrakt „Rot“, wie z.B. rote Bete oder Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Puderzucker, Mehl und Eiweiß glattrühren. Die Butter unterrühren und kräftig rot färben. Auf eine blechgroße Silikonbackmatte oder Backfolie mithilfe einer Herzsablonne einzelne Herzen aufstreichen. Auf ein Backblech legen und zur Seite stellen.

Tipp

Falls noch Dekormasse übrig ist, kann diese mithilfe der Herzsablonne auf ein weiteres Backpapier gestrichen werden und ohne Biskuitmasse gebacken werden. Diese knusprigen Herzen nach dem Auskühlen vom Papier lösen und als Dekoration vorm Servieren zum Beispiel in die Biskuitrolade stecken.

Zutaten für das Mandelbiskuit

- 45 g gemahlene Mandeln
- 45 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 10 g Mehl, gesiebt
- 10 g flüssige Butter, lauwarm
- 2 Eiweiß
- 10 g Zucker

Zubereitung

Zuerst den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Mandeln, Puderzucker und Eigelb cremig aufschlagen. Eiweiß und Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Nacheinander das gesiebte Mehl und die flüssige, warme Butter unter die Mandelmasse rühren. Erst ein Drittel, dann den restlichen Eischnee unterheben. Die Masse gleichmäßig auf das mit der roten Dekormasse bestrichene Backpapier streichen und bei 180 Grad 8-10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. Den Biskuit vom Rand lösen und mit der Backmatte vom Blech am besten auf ein Kuchengitter ziehen. Auskühlen lassen. Dann ein Backpapier auflegen, umdrehen und die Backmatte ablösen. Bei Bedarf die Ränder etwas abschneiden.

Tipp: Den Biskuit bis zur Verwendung so luftdicht wie möglich lagern, damit er nicht austrocknet. Er kann auch sehr gut eingefroren werden.

Zutaten für die Himbeersahne

- 150 g Himbeerpüree
- 50 g Zucker

Hier und heute



- 10 g Stärke
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 500 g Sahne, fest geschlagen

Zubereitung

Himbeerpüree, Zucker und Stärke gut verrühren, und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Masse wird sehr schnell dick. Falls dies zu schnell geht, zwischendurch von der Hitze nehmen. Immer konsequent dabei rühren. In eine Schüssel geben, die Gelatine darin auflösen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Die Temperatur sollte zur Verwendung bei 28 °C liegen, also nicht ganz kalt sein.

Wenn die Creme ausgekühlt ist, mit dem Schneebesen kräftig durchrühren, damit sie eine geschmeidige Konsistenz bekommt. Ein Drittel der Sahne unterrühren, dann den Rest unterheben.

Zutaten für die Fertigstellung

- 100 g Himbeerkonfitüre

Zubereitung

Den Biskuit mit den Herzen nach unten auf ein Backpapier legen und mit der Konfitüre bestreichen. Die Himbeersahne in zwei Teilen, bzw. Streifen, der Länge nach auf den Biskuit geben. Sie sollten so verteilt werden, dass man den Biskuit jeweils so in die Mitte klappen kann, dass der Anschnitt der „Rolle“ im Anschluss herzförmig ist. Es soll je Himbeersahnen-Strang nach dem Zusammenklappen des Biskuits eine „Tropfenform“ entstehen. Dann die Tropfen so übereinanderlegen, dass der herzförmige Querschnitt entsteht. Gut mit Folie abgedeckt und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Zum Servieren

Um die Rolle ansprechend präsentieren zu können, kann vorne und hinten jeweils das Endstück abgeschnitten werden.