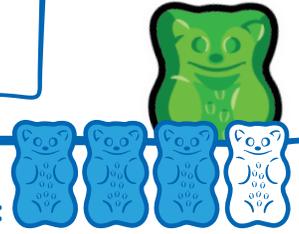


HARIBO

Pico-Balla-Biskuitrolle

Schwierigkeitsgrad:



Diese bunte Biskuitrolle wird mit cremiger Sahnefüllung und Pico Balla zum süßen Hingucker.

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
etwas Fett

Biskuitteig:

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

Sahnecreme:

600 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
etwa 50 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
Dr. Oetker Back- und
Speisefarbe

Zum Verzieren:

etwa 100 g Puderzucker
1 - 2 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Back- und
Speisefarbe
etwa 100 g Haribo Pico-Balla

So geht's:

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 und 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 mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Biskuitteig auf 2 Schalen verteilen und nach Wunsch mit Speisefarbe einfärben.
Eine Teighälfte im hinteren Teil des Blechs verstreichen, die andere Teighälfte im vorderen Teil gleichmäßig verstreichen und backen.
Einschub: Mitte
Backzeit: 8 - 10 Min.
Biskuitplatte sofort vom Rand lösen und auf ein Stück Backpapier stürzen. Mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

3. Sahnecreme zubereiten

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Zucker und Zitronensaft unterrühren. Sahnecreme aufteilen und nach Wunsch mit Back- und Speisefarbe einfärben. Das mitgebackene Backpapier entfernen und die Biskuitplatte wenden.

Sahnecreme nach Farben getrennt auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an der hinteren Längsseite einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Biskuitplatte von der Längsseite her aufrollen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Biskuitrolle verzieren

Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und mit Back- und Speisefarbe nach Wunsch einfärben (ggf. aufteilen). Die Haribo Pico-Balla auf dem Zuckerguss verteilen und den Guss fest werden lassen. Biskuitrolle bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

6. Tipp

Ohne Puderzuckerguss lässt sich die Pico-Balla-Biskuitrolle am Vortag zubereiten oder einfrieren.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

