



Graffiti Himbeerrolle

Pâte à cigarettes

- 30 g geschmolzene Butter
- 30 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 35 g Mehl
- rosa Lebensmittelfarbe

Geschmolzene Butter und Puderzucker verrühren, das (ungeschlagene) Eiweiß hinzufügen und mit einem Schneebesen glattrühren. Ebenso das Mehl und anschließend die Lebensmittelfarbe dazugeben und verrühren. Die Masse 10 Minuten stehenlassen und

anschließend in einen kleinen Spritzbeutel (oder Gefrierbeutel) füllen. Eine Silikonmatte oder ein Stück Backpapier auf ein flaches Backblech o. ä. legen. Eine winzige Ecke von dem Spritzbeutel abschneiden und ein Phantasiemuster darauf spritzen. Jetzt muss das 'Kunstwerk' für 30 Minuten in den Gefrierschrank, damit es später, wenn der Biskuitteig darauf verstrichen wird, nicht verschmiert.

Mandelbiskuitteig

- 3 Eiweiß Gr.L
- 40 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. L
- 2 Eigelb Gr. L
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen und kurz zur Seite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mixgerät sehr hell und schaumig schlagen. Danach ein Drittel des Eischnees unterheben. Sind die Massen angeglichen gebt ihr den restlichen Eischnee dazu und siebt das Mehl darüber. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Anschließend 1-2 El. des Teiges zu der geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse dann zum Teig geben und einarbeiten.

Nun holt ihr euer eingefrorenes Kunstwerk aus dem Gefrierschrank und streicht den Mandelbiskuitteig gleichmäßig darüber. Das geht sehr gut mit einer langen Palette. Klopf das Blech 1-2 Mal auf die Arbeitsfläche, damit sich der Teig auch zwischen die rosa Linien

begibt (das habe ich nämlich vergessen ;-)). Danach gehts für ca. 10 Minuten in den heißen Backofen. Habt ein Auge darauf, dass der Biskuit nicht zu dunkel wird, sonst kann er beim Rollen brechen. Während der Teig backt, breitet ihr schon einmal einen Bogen Backpapier und ein sauberes Küchentuch auf der Arbeitsfläche aus. Das Küchentuch sollte leicht angefeuchtet sein!! Wenn der Teig fertig gebacken ist stürzt ihr ihn auf das zurechtgelegte Backpapier (jetzt könnt ihr schon einen kleinen Blick auf euer Werk werfen ;-)) und sofort danach, wieder mithilfe des Backpapiers, auf das feuchte Küchentuch. Anschließend rollt ihr den Teig unter Zurhilfenahme des Handtuches ein und lasst ihn so eingerollt auskühlen.

Himbeerquarksahne

- 140 g Magerquark
- 140 g Creme fraiche
- 30 g frisch gepresster Zitronensaft
- Abrieb einer Bio Zitrone
- 50 g Zucker
- 35 g Himbeer- oder Grenadinesirup
- 3 Blätter Gelatine
- 140 ml Sahne
- 1 El Zucker
- 150 g frische Himbeeren

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Quark, Creme fraiche, Zitronensaft und -schale, sowie 50 g Zucker in einer Schüssel glattrühren. Den Sirup in einem kleinen Topf erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. 1-2 Esslöffel der Quarkmasse unter den Sirup rühren und danach diese Masse zurück zur restlichen Quarkcreme geben und glattrühren. Die Sahne mit 1 El. Zucker steifschlagen und nach und nach unter die Quarkmasse heben. Sollte diese anschließend noch zu flüssig sein stellt ihr sie für einige Minuten in den Kühlschrank,

bis sie zu gelieren beginnt. Dann öffnet ihr die Biskuitteigrolle vorsichtig und streicht die Quarkcreme darauf. Dabei solltet ihr einen Rand von gut 5 cm. frei lassen, damit die Creme beim Aufrollen nicht herausquetscht. Die frischen Himbeeren gleichmäßig auf der Cremeschicht verteilen. Nun rollt ihr den Teig wieder mit Hilfe des Küchentuchs samt Creme locker auf. Die Biskuitrolle in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 4-6 Stunden, besser über Nacht, durchziehen lassen. So verpackt hält sie noch 1-2 Tage im Kühlschrank.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>