



BISKUITROLLE AUS BUCHWEIZENMEHL MIT PREISELBEER-SAHNEFÜLLE - GLUTENFREI!

Zutaten Biskuit:

6 Eier
4 EL Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 EL heißes Wasser
6 EL Buchweizenmehl
(ODER 5 EL Buchweizenmehl und 1 EL Weizenmehl glatt
ODER 6 EL Weizenmehl glatt)
1 Messerspitze Backpulver



Zutaten Fülle:

2 Schlagobers (500 ml)
2 Pkg. Sahnesteif
3-4 EL Preiselbeermarmelade für die Creme
2-3 EL Preiselbeermarmelade zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel miteinander vermischen.
2. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.
3. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker in einer zweiten Schüssel verrühren. Danach 3 EL heißes Wasser hinzufügen und alles gemeinsam schaumig rühren.
4. Den Eischnee und die Mehlmischung abwechselnd mit einem Schneebesen unterrühren. Darauf achten, dass der Eischnee vorsichtig untergehoben wird.
5. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in Backofengröße geben und bei 220°C ca. 11 min backen.
6. Biskuit aus dem Blech heben und stürzen. Backpapier abziehen, ein sauberes Stück Backpapier vorbereiten, den Biskuit darauf geben und zusammen mit dem Papier von der langen Seite her einrollen. Biskuit auskühlen lassen.
7. Für die Fülle, die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Danach 3-4 EL Preiselbeermarmelade einrühren.
8. Den ausgekühlten Biskuitteig aufrollen, mit 2-3 EL Marmelade (am besten fein passiert) bestreichen und mit der Creme füllen. Unter Zuhilfenahme vom Backpapier von der langen Seite her aufrollen.
9. Die Rolle in eine Schicht Alufolie einrollen, die Enden wie ein Bonbon festdrehen und für min. 2 h kühl stellen.
10. Die Rolle von der Alufolie und dem Backpapier befreien, mit Puderzucker bestreuen und servieren.



BISKVITNA ROLADA OD HELJDINOG BRAŠNA SA FILOM OD BRUSNICE I SLATKOG VRHNJA – BEZ GLUTENA!

Sastojci za biskvit:

6 jaja
4 kašike šećera
1 pak. vanilin šećera
3 kašike vrele vode
6 kašika heljdinog brašna
(**ILI** 5 kašika heljdinog brašna i 1 kašika običnog brašna **ILI** 6 kašika običnog brašna)
na vrh noža praška za pecivo



Sastojci za fil:

2 slatka vrhnja (500 ml)
2 pak. kremfixa/šlagfixa
3-4 kašike marmelade od brusnice za kremu
2-3 kašike marmelade od brusnice za premazati

Priprema:

1. Jaja podijeliti na žumanjke i bjelanke. Brašno i prašak za pecivo pomiješati u posebnoj zdjeli.
2. Bjelanke sa trunčićem soli istući u čvrsti snijeg.
3. Žumanjke, šećer i vanilin šećer pomiješati u drugoj zdjeli, dodati 3 kašike vrele vode i pjenasto umutiti.
4. Snijeg od bjelanaka i miješavinu brašna i praška za pecivo lagano, neizmjenično i ručno dodavati.
5. Tijesto sipati u veliki pleh od rerne obložen pek papirom i peći na 220°C ca. 11 min.
6. Pečeni biskvit izvaditi iz pleha, okrenuti, skinuti pek papir i vratiti u stari oblik.
7. Pripremiti čisti list pek papira na koji stavljate biskvit. Zatim biskvit oprezno zajedno sa pek papirom zarolajte u rolnu (sa duže strane biskvita) i pustite da se ohladi.
8. Za fil uspite slatko vrhnje i kremfix u zdjelu i istucite u čvrsti šlag, zatim dodajte 3-4 kašike marmelade.
9. Ohlađen biskvit izvadite iz pek papira, premažite marmeladom i kremom od slatkog vrhnja. Pomoću pek papira sa duže strane zarolajte, a zatim cijelu roladu stavite na veći list aluminijske folije, još jednom urolajte i strane uvijte kao bonbon.
10. Roladu ohladite najmanje 2 sata u frižideru. Zatim skinite pek papir i foliju, roladu pospite šećerom u prahu i servirajte.