



Maronen-Mascarpone-Roulade auf Himbeer-Proseccocoulis



- Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll
- Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Eier
- 90 g Zucker
- 90 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 TL Weizenstärke
- Backblech mit gebuttertem Backpapier
- 4 EL Zucker zum Bestreuen
- 150 g gekochte Maronen, grob gehackt
- 5 EL weißer Portwein
- 4 EL Honig
- 2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 150 g Mascarpone
- 1 Saft einer viertel Zitrone
- 1 Packung Himbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 100 ml Prosecco
- 1 Saft einer viertel Zitrone
- Pfefferminze zum Garnieren

Zubereitung

Ofen vorheizen auf 180°C (Ober- und Unterhitze).

Eier und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Mehl und Weizenstärke vermischen und vorsichtig darunter heben. Masse auf Backblech gleichmäßig ausstreichen und im Ofen 10 Minuten backen. Ein Küchentuch auslegen, mit Zucker bestreuen und den heißen Biskuitteig darauf stürzen. Backpapier vorsichtig lösen.

In der Zwischenzeit Maronen, Portwein und Honig erhitzen, Flüssigkeit einkochen. Vom Herd nehmen, Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Mit der Mascarpone vermischen, mit Zitronensaft abschmecken. Masse auf dem Biskuitteig ausstreichen und straff einrollen. In Folie einschlagen, im Kühlschrank 3 Stunden durchkühlen lassen.

Himbeeren und Puderzucker pürieren, mit Prosecco und Zitronensaft abschmecken.

Roulade in schräge Scheiben schneiden, auf der Sauce anrichten und mit Pfefferminze garnieren.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Mascarpone

