Schaumröllchen mit Vanillecreme und Beeren

Zubereitungszeit: **Mind. 1 Std.**

Zutaten für 10 Personen

Schaumrollen
3 Blätterteig
2 Schalen Beeren nach Wahl

Vanillecreme
6 Eigelb
80 g Staubzucker
1 Vanilleschoten
2 EL Orangenlikör
4 Blatt Gelatine
500 ml Rahm

Zubereitung:

Schaumrollen
Den Teig ausrollen und in Streifen schneiden, über die Schaumrollen-Röllchen wickeln und bei 180 °C ca. 10 – 15 min goldbraun backen.

Die Röllchen etwas auskühlen lassen, von den Förmchen lösen und auskühlen lassen.

Vanillecreme
Die Sahne schlagen.
Die Eigelb mit dem Zucker und der Vanille schaumig schlagen. Den Orangenlikör unterrühren.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und im Wasserbad schmelzen.

Drei Esslöffel der Eimasse schnell unter die Gelatine rühren, danach die aufgelöste Gelatine zügig unter die restliche Eimasse heben.
Geschlagene Sahne unterheben, in eine Spritzsack füllen und kühl stellen.

Die Röllchen mit Beeren und der Vanillecreme füllen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Weinempfehlung: Weisswein Spätlese / Espresso

Kochabend: 04. Mär, 2020 / Egon

Spizöla – Copyright 2020