Nah&Frisch

Karin Kaufmann | Professional

Orangencharlotte

Griaß di Rezepte | Geburtstag | Kuchen | Topfenrezepte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Für die Biskuitroulade die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, 2 Esslöffel lauwarmes Wasser dazugeben und weiterschlagen. Die Maisstärke mit dem Mehl mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 12 Minuten backen. Auf ein mit Zucker ausgelegtes, feuchtes Tuch stürzen, mit der Orangenmarmelade bestreichen und sofort einrollen. Die Roulade auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Für die Creme den Vanillepudding nach Packungsanweisung mit der Milch und dem Zucker zubereiten.

Etwas abkühlen lassen, dann Topfen, Orangenlikör und Vanille unterrühren und vollständig auskühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Topf über Dampf schmelzen. Rasch mit 4 Esslöffeln der Vanillecreme verrühren. Erst jetzt mit der restlichen Creme verrühren. Die Orangen sorgfältig filetieren, das Schlagobers steif schlagen und beides unterheben. Eine Schüssel mit Klarsichtfolie auskleiden und mit Rouladenscheiben auslegen.

Die Vanillecreme einfüllen und mitden restlichen Rouladenscheiben bedecken.

Am besten über Nacht kühl stellen.

ZUTATEN

FÜR EINE SCHÜSSEL

MIT 26 CM DURCHMESSER

FÜR DIE BISKUITROULADE:

- 6 Eier
- 180 g Back- oder Puderzucker
- 80 g Maisstärke
- 80 g glattes Mehl (Type 405)
- Zucker zum Bestreuen
- 200 g Orangenmarmelade

FÜR DIE CREME:

- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 5 EL Zucker
- 250 g Topfen
- 1 cl Orangenlikör
- 1 gestrichener TL gemahlene Vanille
- 8 Blatt Gelatine
- 5 Orangen
- 300 ml Schlagobers