



## BISKUITROLLE MIT HEIDELBEERSAHNE UND WEIßER SCHOKOLADE SPONGECAKE ROLL WITH BLUEBERRY CREAM AND WHITE CHOCOLATE

ca 8 Stücke / approx. 8 slices

<b>Zutaten Teig</b>	<b>Ingredients</b>
5 Eier	5 eggs
150g Zucker	$\frac{3}{4}$ cups sugar
1 TL Backpulver	1 tsp baking powder
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
Prise Salz	pinch of salt
100g Mehl	$\frac{2}{3}$ cup flour
3 EL Stärke	3 tbsp starch
60g weiche Butter	$\frac{1}{4}$ cup softened butter
<b>Zutaten Heidelbeersahne</b>	<b>Ingredients Blueberry Cream</b>
350g gefrorene Waldbeeren	3 cups frozen wildberries
150g Heidelbeeren	1 cup blubberies
200g Heidelbeermarmelade	$\frac{1}{2}$ cup bluberry jam
400ml Sahne	2 cups whip cream
50g Puderzucker	2 tbsp powdered sugar
2 Pk. Sahnesteif	2 tbsp cream stabilizer
1 Pk. Vanillezucker	1 tsp vanilla extract
+ weiße Schokolade	+ white chocolate

### Zubereitung Teig

1. die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen
2. die Eigelbe mit Zucker, Vanilleextrakt und Butter schaumig schlagen
3. trockenen Zutaten mischen und zur Eigelbmasse sieben
4. das Eiweiß vorsichtig in drei Schritten unterheben und auf ein Backblech mit Backpapier gießen und glattstreichen
5. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 13-15 min backen
6. ein Küchentuch mit Zucker bestreuen und den heißen Boden mit der Kuchenseite in den Zucker stürzen (das Backpapier nicht entfernen) und so auskühlen lassen

### Zubereitung Heidelbeersahne

1. die gefrorenen Beeren 1 min in der Mikrowelle leicht antauen und dann pürieren
2. Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker und Vanilleextrakt steif schlagen und anschließend das Püree und die Heidelbeeren unterheben und kalt stellen
3. den vollständig ausgekühlten Boden nun vom Backpapier befreien und den Kuchenboden mit Heidelbeermarmelade bestreichen
4. die Sahnemasse auf dem Boden verteilen (circa 100g aufheben zum Einstreichen der Rolle) aber unbedingt einen ca 1-2 cm großen Rand lassen, damit die Sahne beim Aufrollen nicht rausquillt
5. nun mit dem Küchentuch von der langen Seite her anfangen vorsichtig aufzurollen, im Küchentuch lassen und so 2 Stunden kaltstellen
6. Küchentuch entfernen, die restliche Sahne nun zum Einstreichen der Rolle verwenden, weiße Schokolade kleinschneiden und damit garnieren

### Instructions Batter

1. separate eggs and beat egg whites with salt until stiff
2. beat egg yolks, sugar, vanilla and butter until light and fluffy
3. combine dry ingredients and sieve into egg yolk mixture and beat again and then gently fold in egg whites in three steps
4. spread batter on a baking sheet lined with parchment paper and bake at 356°F for about 13-15 min
5. take a kitchen towel and sprinkle it with sugar
6. turn cake over from baking sheet onto kitchen towel with the cake side facing down so that cake lies in sugar and do not remove parchment paper – let cool completely

### **Instructions Bluberry Cream**

- 1. defrost wildberries only a little for about 1 min in microwave and puree**
- 2. beat whip cream with powdered sugar, cream stabilizer and vanilla until stiff, fold in the puree and blubberies and chill**
- 3. once cake has cooled off completely, remove parchment and spread blueberry jam on cake and add the blueberry cream (save about 1 cup of cream for decorating) but make sure to leave edges so that cream doesn't smush out when you start rolling**
- 4. with the help of the kitchen towel start rolling carefully and leave in kitchen towel after rolling and chill for 2 hours**
- 5. remove kitchen towel and spread remaining cream on the spongecake roll, chop white chocolate and sprinkle on roll**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys\\_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

**Also watch my Youtube Videos.**

Show me your result on social media:

tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

