

ERDBEER-WICKELTORTE

ZUTATEN für 1 Torte

4 Eiweiß, 1 Prise Salz
 4 Eigelb, 2 EL heißes Wasser
 120 g Staubzucker
 45 g flüssige Butter
 120 g glattes Mehl
 ev. grüne Lebensmittelfarbe oder Matcha-Tee
 zum Färben

♥
 1 kleines Glas Erdbeermarmelade
 1 EL Rosenwasser

♥
 250 ml Rama Cremefine zum Schlagen oder Schlagobers
 1 P. Vanillezucker

♥
 einige Erdbeeren
 ungespritzte Rosenblüten zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
2. Eiweiß mit Salz steif schlagen.
3. Eigelb mit heißem Wasser schaumig aufschlagen, Staubzucker dazu geben und weiter schlagen bis die Masse sehr schaumig ist.
4. Unter Rühren die flüssigen (nicht heiße) Butter untermengen.
5. Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.
6. Eventuell den Teig grün anfärben. Das Matcha-Tee-pulver zuvor mit ganz wenig heißem Wasser anrühren.
7. Biskuit im Rohr 10–12 Minuten hell backen. Aus dem Rohr nehmen und auf ein zweites Backpapier stürzen.
8. Nach dem Auskühlen das Biskuit in 4 Streifen schneiden.
9. Erdbeermarmelade mit etwas Rosenwasser aromatisieren und die Biskuit-Streifen damit dünn bestreichen.
10. Cremefine oder Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und auf die Marmelade auftragen.
11. Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und auf die Creme drücken.
12. Den ersten Streifen aufrollen und mit der Schnittseite auf eine Kuchenplatte setzen. Die weiteren Streifen nach und nach herumwickeln.
13. Wickeltorte mit etwas Creme, Erdbeeren und essbaren Rosenblüten garnieren.

