

Biskuitrolle (aus Frankreich)

Teig

180 g Zucker,
180 g Mehl,
40 g Sojamehl,
2 gehäufte TL Backpulver und
2 Msp. Bourbon-Vanillepulver vermischen.
100 ml kaltes Mineralwasser,
1 TL Apfelessig und
3 EL Öl dazugeben und mit dem Handmixer
ca. 1 Minute aufschlagen.

Den Teig auf das Blech geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) bei 200°C ca. 10 Min. backen. Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Biskuit fertig. Ein sauberes Küchentuch mit 3 EL Zucker bestreuen, den Biskuit sofort daraufstürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit sofort von der Längsseite her mit dem Tuch locker aufrollen, dann abkühlen lassen.

Creme

2 TL Agar-Agar in
70 ml kaltem Wasser verrühren und ca. 1 Minute unter
Rühren köcheln lassen. Dann unter
Rühren abkühlen lassen.

2 EL Zitronensaft und
400 g Seidentofu fein pürieren. Die Agar-Agar-Masse
mit einem Schneebesen unterrühren.

200 ml kalte Pflanzensahne
(aufschlagbar) steif schlagen und ebenfalls
unterheben. Den Biskuit wieder
entrollen, die Creme darauf verteilen
und dabei einen ca. 2 cm breiten
Rand frei lassen.

250 g Blaubeeren waschen, abtropfen lassen und auf
die Creme geben.

Den Biskuit mithilfe des Tuches von der Längsseite her aufrollen und mindestens 5 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen, damit die Creme fest wird. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Ergibt: 1 Biskuitrolle

Zubereitungszeit: 35-40 Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

Ruhezeit: ca. 6 Stunden

Quelle: Nicole Just (Vegan Backen, GU)