



Desserten

Rolbiscuit met blauwe bessen

Voor 8 personen.

Ingrediënten

Voor de biscuit

125 gram suiker
1/2 deciliter water
125 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
snuifje zout
3 eieren

Voor de vulling

300 gram blauwe bessen
6 gelatineblaadjes
100 gram vanillepudding
1 eetlepel citroensap
50 gram suiker
250 gram plattekaas (magere)
2 deciliter slagroom (opgeklopt)
poedersuiker

Bereidingswijze

Voor de biscuit

Verwarm de oven voor op 200°. Klop de eieren schuimig met de suiker, het zout en het water.

Hef er voorzichtig de gezeefde bloem en het bakpoeder onder. Stort dit mengsel op een bakplaat met bakpapier en bak het circa 10 minuten.

Draai de bakplaat om op een vochtige handdoek die je met suiker bestrooide. Verwijder het bakpapier en rol de biscuit op. Af laten koelen.

Voor de vulling

Week de gelatine in koud water en los hem op in een beetje warm water.

Roer de pudding, het citroensap, de platte kaas en de suiker onder elkaar. Meng er daarna de gelatine en de slagroom onder.

Rol de biscuit terug uit en strijk er het romige mengsel op. Blijf daarbij 1 centimeter van de rand.

Strooi er de blauwbessen gelijkmatig op en rol de biscuit opnieuw op. Laat de biscuit minstens een uur in de koelkast en dan bestrooien met poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven

