



Wie rolle ich eine Biskuitplatte?



Es gibt eine einfache Methode um zu vermeiden, dass die Biskuitplatte beim Aufrollen bricht: Stürzen Sie den fertig gebackenen Biskuit sofort auf ein sauberes, mit Feinstem Back Zucker bestreutes Geschirrtuch, befeuchten Sie das vom Backvorgang stammende Backpapier mit kaltem Wasser (z. B. mit einem Backpinsel) und ziehen es vorsichtig, aber schnell ab.

Danach rollen Sie den Biskuit zusammen mit dem Tuch von der kürzeren Seite her auf und lassen diesen etwas abkühlen. Den abgekühlten Biskuit dann vorsichtig entrollen und mit der Füllung bestreichen. Dabei auf einer der kürzeren Seiten einen Streifen von 2-3 cm frei von der Füllung lassen, damit diese beim Aufrollen nicht heraustritt. Nun können Sie die Biskuitplatte von der gegenüberliegenden Seite her vorsichtig wieder aufrollen (hier kann das Tuch zu Hilfe genommen werden).