

Rocambole de Manga

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Konfitüre:

1 dl Wasser
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
2 EL Rum
800 g Mango , Fruchtfleisch

Teig:

4 Eigelb
2 EL Wasser, warm
120 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Stk. Eiweiss
80 g Mehl

Füllung:

½ Stk. Mango , gewürfelt
2 EL Mango Konfitüre , heiss

Garnitur:

½ Stk. Mango , in dünnen Scheiben
3 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Konfitüregläser vorwärmen.

Konfitüre:

Mangofruchtfleisch und Wasser mit einem Stabmixer pürieren. Zucker und Gelfix 2:1 in einer Pfanne gut vermischen und das Mangopüree zugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen und während ca. **4 Minuten** kochen lassen. Rum zugeben und mischen. Sofort vorbereitete Gläser randvoll füllen und verschliessen.

2 Teig:

Eigelb, Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker zusammen cremig schlagen. Eiweiss steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl dazu sieben und vorsichtig unterheben.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



Den Teig gleichmässig auf das Backpapier streichen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens während ca. **12 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

Das Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier entfernen. Mit dem Blech bedecken. Abkühlen lassen.

3 Füllung:

Mangokonfitüre heiss auf das Biskuit streichen. Gewürfelte Mango darauf verteilen. Das Biskuit mithilfe des Papiers von der Längsseite her einrollen und ca. **2 Stunden** kalt stellen.

4 Garnitur:

Mango in dünnen Scheiben dekorativ auf die Roulade legen. Die Mangokonfitüre mit Wasser zusammen verrühren und die Mangoscheiben damit bestreichen. Die Roulade bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle der hausgemachten Mangokonfitüre kann auch handelsübliche Mango-Pfirsich-Konfitüre verwendet werden.

