Lachs-Rolle

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:
4 Eier
1 Prise Salz
70 g Mehl
1 Prise Pfeffer,etwas Paprika und Muskat

Füllung:
400 g Kräuterfrischkäse
2 EL Sahne

200 g Lachs oder gekochten Schinken

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 5-7min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 230°C
Umluft: 230°C
Gas: 230°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz im **Schlag-kessel** steif schlagen. Eigelb und Mehl mit dem **Softliner** unterziehen. Den Teig in dem **Gar-Profi** mit dem **Liftboy glatt** streichen.
Backen und mit dem **Schnittenhelfer** abdecken,ab-kühlen lassen und danach vom Rand mit der **Garnierspachtel** lösen.

Kräuterfrischkäse mit Sahne verrühren und auf die Biskuitplatte streichen und mit Lachs oder gekochtem Schinken belegen. Mit Hilfe der **Dauerbackunterlage** aufrollen.
Mit Hilfe des **Tortenblitzes** in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salatblättern und Party-Tomaten auf der Devonport anrichten.