Mandarijn biscuitrol

Ingrediënten

100 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
5 Stuk(s) Mandarijntje
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
3 tl. (theelepels) Abrikozenjam
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Zachte parels zilver

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel of plat mes
Lepel
Steelpan
Theedoek

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C).

Bekleed het bakblik met bakpapier.

2. Botercrème bereiden

Klop de **zachte roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 g)** en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Kleur de botercrème eventueel oranje met een combinatie van de gele en rode **Dr. Oetker kleurstoffen (1 pak)**.

3. Maak een biscuitbodem

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Schep 2/3 van het beslag op het bakpapier en smeer deze uit tot een plak van maximaal 1 centimeter. Bak deze in ongeveer 20 minuten gaar en niet bruin.

> De rest van het beslag kun je op een tweede bakpapiertje uitsmeren voor een minirolletje.

4. Mandarijn vulling maken

Rasp van 2 **mandarijnen (5 stuks)** de schil en houd deze apart, schil alle mandarijnen en houdt deze apart.

Klop de **slagroom (250 ml)** met de **suiker (2 el)** en spatel hier de mandarijnen schil doorheen.

Verwarm de **abrikozenjam (3 el)** heel zachtjes in een pannetje tot deze vloeibaar wordt en houdt apart.

5. Mandarijnrol maken

Laat de biscuit helemaal afkoelen op het bakpapier.

Snijdt de randen eraf en leg een schone theedoek op het biscuit. Draai deze om en haal het bakpapier van het biscuit af.

Laat de biscuit op de theedoek liggen, smeer de bovenkant in met de abrikozenjam.

Strijk daar met een paletmes of de bolle kant van een lepel een laagje slagroom op.

Leg aan de rand de gepelde mandarijnen in zijn geheel en op de kant tegen elkaar aan, zodat deze bijna de hele zijde van de biscuit bedekken. Smeer ook slagroom in de kieren waar de mandarijnen tegen elkaar aan staan, zodat de rol straks helemaal netjes gevuld is.

Rol de biscuit met behulp van de theedoek over de mandarijnen en zorg dat de naad onder komt te liggen.

Leg de biscuitrol op een mooi bord of een plank die in de koeling past en besmeer de rol aan de buitenzijde met de botercrème. Versier naar smaak met partjes mandarijn, slagroom en **Dr. Oetker Zachte Parels Zilver (1 strooibusje)**.