

Rezept

Biskuitrolle mit Himbeercreme

Ein Rezept von Biskuitrolle mit Himbeercreme, am 16.09.2024

Zutaten

150 g Himbeeren, frisch oder TK	400 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL flüssiger Süßstoff
100 g Sahne	6 Blatt Gelatine
4 Eigelbe	50 g Zucker
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	3 Eiweiße
Salz	60 g Mehl
20 g Speisestärke	Puderzucker zum Besieben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 ROLLE | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung frische Himbeeren abspülen und abtropfen lassen. TK-Himbeeren auftauen lassen. Den Quark durch ein Sieb streichen. Vanillezucker und Himbeeren unterrühren, mit Süßstoff süßen. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.
2. Die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf 75 ml Wasser erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren im Wasser auflösen, dann die Flüssigkeit in eine Schüssel gießen. Die Quark-Himbeer-Creme unterrühren, beiseitestellen.
3. Für den Teig den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eigelbe mit 40 g Zucker, Salz und Zitronenschale dickschaumig aufschlagen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbschaum unter den Eischnee ziehen. Mehl und Speisestärke darübersieben und unterheben.
4. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf das Backblech streichen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 10-12 Min. zartbraun backen. Ein Küchentuch ausbreiten und mit 10 g Zucker bestreuen. Die Biskuitplatte daraufstürzen.
5. Das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig vom Teig abziehen. Den Biskuit mit der Quark-Himbeer-Creme bestreichen und von einer Langseite her aufrollen.
6. Die Biskuitrolle 3-4 Std. kalt stellen, vor dem Servieren mit Puderzucker besieben und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.