

Rezept

# Biskuitroulade mit Zitronensahne

Ein Rezept von Biskuitroulade mit Zitronensahne, am 09.05.2024

## Zutaten

### FÜR DEN BISKUIT:

<b>3</b> Eier (Größe M)	<b>90 g</b> Zucker
Salz	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>1 Msp.</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>40 g</b> Mehl (Type 405)
<b>30 g</b> Speisestärke	<b>2 1/2 EL</b> geschmacksneutrales Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl; 25 g)

### FÜR DIE FÜLLUNG:

<b>3 Blatt</b> Gelatine (4,5)	<b>250 g</b> Sahne
<b>2</b> Eigelb (Größe M)	<b>65 ml</b> Weißwein
<b>65 g</b> Zucker	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
<b>50 ml</b> frisch gepressten Zitronensaft	<b>80 g</b> Naturjoghurt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech oder 1 Roulade (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Für den Biskuit den Backofen auf 220° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße, 70 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu cremig-steifem Eischnee schlagen. Die 4 Eigelbe mit dem restlichen Zucker und der Zitronenschale cremig rühren.
2. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und in eine Schüssel sieben. Den Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Eigelbmasse mischen, dabei mit dem letzten Drittel die Mehlmischung und, kurz bevor alles vermischt ist, das Öl unterheben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verstreichen (das geht am besten mit einer Winkelpalette). Den Biskuit im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldgelb backen. Den Biskuit samt Backpapier vom Blech ziehen und ca. 20 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne in das Tiefkühlfach legen. Eigelbe, Wein, Zucker und Zitronenschale in einem Schlagkessel oder einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren und über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt, unter Rühren auf 85° erhitzen, bis die Masse leicht bindet.
4. Die Gelatine ausdrücken, mit dem Zitronensaft unter die Eigelbmasse rühren und die Creme durch ein feines Sieb streichen. Den Joghurt untermischen und die Creme abkühlen lassen (am schnellsten geht das unter Rühren im kalten Wasserbad). Die eiskalte Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen. Ein Viertel der Sahne mit dem Schneebesen unter die Creme rühren, den Rest vorsichtig unterheben.

5. Den Biskuit auf ein Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen. Die Zitronensahne auf dem Biskuit verteilen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Den Biskuit mithilfe des Tuchs aufrollen und die Roulade im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.