

HIMBEER-TOPFEN- BISKUITROULADE



ZUTATEN:

für den Biskuit-Teig:

4 Eiklar
4 Eidotter
20 g Butter (geschmolzen)
70 g Zucker
40 g Mehl
40 g Stärkemehl
1 Messerspitze Backpulver

für die Fülle:

500 g Topfen
150 g Vanille-Joghurt
150 g Staubzucker
400 g Himbeeren (TK-Himbeeren oder frische,
je nach Verfügbarkeit)
Staubzucker (zum Bestreuen)



ZUBEREITUNG:

- 1) Die Eier trennen. In einer kalten Schüssel die Eiklar mit Zucker und Vanillezucker und einer Prise Salz zu nicht allzu festen Eischnee schlagen. Der Schnee sollte eher cremig als steif sein. Die Eidotter sehr gut verquirlen, mit der Butter vermengen und in den Eischnee untermischen. Das Stärkemehl mit dem Mehl und dem Backpulver versieben und ebenfalls behutsam in die Schneemasse einmengen.
- 2) Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse ca. einen Finger hoch auftragen. Gleichmäßig verstreichen. Bei vorgeheizten 220°C ca. 10 Minuten backen – dabei immer einen Blick auf den Teig haben, da er nicht zu dunkel werden sollte.
- 3) In der Zwischenzeit ein sauberes Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Die fertige Biskuitroulade herausnehmen und mit einem Schwung auf das Tuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Biskuitroulade nun mit Hilfe des Tuches nicht zu fest einrollen und etwas auskühlen lassen.
- 4) Während des Auskühlens den Topfen mit dem Vanille-Joghurt und dem Staubzucker verrühren und vorsichtig die Himbeeren unterheben. Sobald die Biskuitroulade ausgekühlt ist, diese wieder aufrollen, mit der Himbeer-Topfen-Creme bestreichen und die Roulade wieder fest einrollen und etwas kühlen (mind. 1-2 Stunden), damit die Creme schön fest wird.
- 5) Die Himbeerroulade bezuckern und servieren.