

Leicht und spritzig | ZITRONENBISKUITROLLE | glutenfrei Der Kuchen-Klassiker

|| Das Rezept für die Biskuitplatte zum Aufrollen siehe Easy Biskuitrolle glutenfrei ||

Zutaten

250 g Magerquark
250 g Schlagsahne
1 P Vanillezucker
2 Zitronen ungespritzt | Schale und Saft
100 g Zucker | siehe den TIPP zur
Zuckermenge
6 Blatt Gelatine oder 3 TL Xanthan

Dekoration

Einige dünne Zitronenscheiben
einige Minze- oder Melissenblätter



Zubereitung

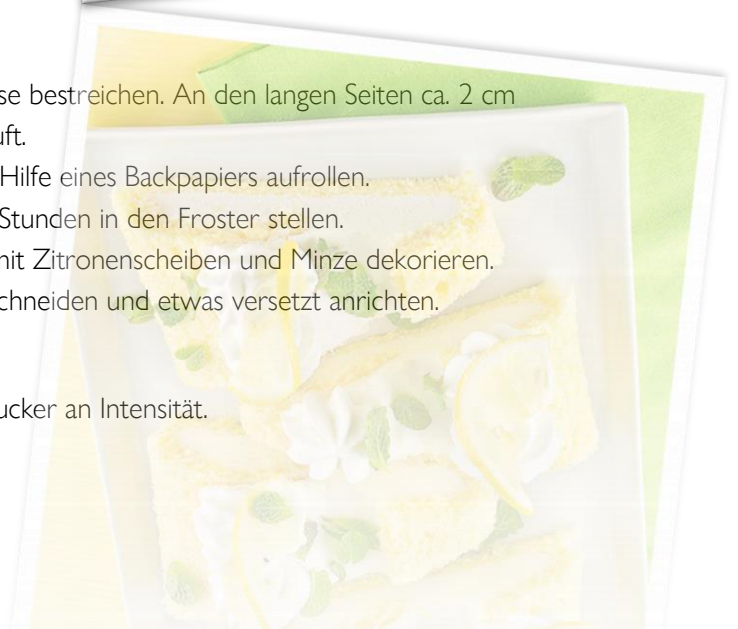
- ◇ Schale von 2 Zitronen abreiben und den Zitronensaft auspressen.
- ◇ Quark, Zucker, Zitronenschale und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und gut verrühren.
- ◇ Gelatine nach Anweisung einweichen und erwärmen.
- ◇ Den Topf mit der gelösten Gelatine vom Herd ziehen.
- ◇ 1 EL der Zitronen-Quark-Masse in die warme Gelatinemasse geben und gut verrühren.
- ◇ Weitere 2 EL der Zitronen-Quark-Masse in die warme Gelatinemasse geben und auch gut verrühren.
- ◇ Anschließend die gesamte restliche Zitronen-Quark-Masse in die Gelatinemasse geben und verrühren. Diese Schritte sind wichtig, damit es keine Gelatine Klümpchen in der Masse gibt und Quark/Sahne mit dem Zitronensaft genügend gebunden werden.
- ◇ Zum Festwerden die flüssige Zitronen-Quark-Masse ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- ◇ Nach ca. 40 Minuten ist die Zitronenfüllung im Kühlschrank fest geworden.
- ◇ Die Sahne mit dem Vanillezucker fest aufschlagen.

- ◇ Die geschlagene Sahne unter die Zitronen-Quark-Masse heben. Die Masse hat jetzt eine cremige Konsistenz. Ist die Zitronen-Quark-Sahne-Masse noch flüssig, wird sie noch einmal zum Festwerden für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank gestellt.
- ◇ Für die spätere Dekoration einen kleinen Teil der Zitronen-Quark-Masse im Kühlschrank beiseitestellen.



- ◇ Die Biskuitplatte mit der Zitronen-Quark-Masse bestreichen. An den langen Seiten ca. 2 cm nicht bestreichen, damit die Masse nicht ausläuft.
- ◇ Die Biskuitplatte von der langen Seite her mit Hilfe eines Backpapiers aufrollen.
- ◇ Damit die Rolle sich gut schneiden lässt, für 2 Stunden in den Froster stellen.
- ◇ Sahnetupfen auf die Biskuitrolle spritzen und mit Zitronenscheiben und Minze dekorieren.
- ◇ Die Biskuitrolle schräg, wie Tortenstücke, aufschneiden und etwas versetzt anrichten.

TIPP Durch Kühlung und Bindemittel verliert Zucker an Intensität.



Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2021