

BISKUITROLLE MIT HIMBEER-FÜLLUNG

Mit leichtem Frischkäse luftig locker

Zutaten

|| Das Rezept für die Biskuitplatte zum Aufrollen siehe Biskuitrolle Grundrezept ||

250 g TK Himbeeren
200 g Frischkäse | Magerstufe
250 g Schlagsahne
2 Vanillezucker
75 g Zucker | Hinweis zur
Zuckermenge im Rezept
6 Blatt Gelatine oder
3 TL Xanthan

Dekoration

125 g frische Himbeeren
Einige Minze- oder
Melissenblätter



Zubereitung

1. Aufgetaute Himbeeren durch ein Sieb passieren.
2. Frischkäse und Zucker zum Himbeermus geben und verrühren.
3. Die Masse abschmecken, ob sie süß genug ist. Himbeeren haben eine sehr spitze Säure und die Zuckermenge sollte jeweils angepasst werden.
4. Blatt Gelatine gemäß Anleitung einweichen und erwärmen. Den Topf vom Herd ziehen.
5. 1 EL der Himbeer-Frischkäse-Masse in die warme Gelatinemasse geben und gut verrühren.
6. Weitere 2 EL der Himbeer-Frischkäse-Masse in die warme Gelatinemasse geben und auch gut verrühren.
7. Anschließend die gesamte restliche Himbeer-Frischkäse-Masse in die Gelatinemasse geben und verrühren. Diese Schritte sind wichtig, damit es keine Gelatine Klümpchen in der Masse gibt und die Sahne mit den Himbeeren genügend gebunden wird.
8. Zum Festwerden die flüssige Himbeer-Frischkäse-Masse für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.
9. Nach ca. 40 Minuten ist die Himbeerfüllung im Kühlschrank fest geworden.
10. Die Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen.

11. Die geschlagene Sahne unter die Himbeer-Frischkäse-Masse heben. Besonders charmant sieht die Biskuitrolle aus, wenn die einzelnen marmorierten Schichten noch zu erkennen sind.
12. Für die spätere Dekoration einen kleinen Teil der Himbeer-Sahne-Masse im Kühlschrank beiseitestellen.
13. Biskuitplatte mit der Himbeer-Sahne bestreichen. An den langen Seiten ca. 2 cm nicht bestreichen, damit die Masse nicht ausläuft.



14. Die Biskuitplatte von der langen Seite her mit Hilfe eines Backpapiers aufrollen.
15. Damit die Rolle sich gut schneiden lässt, für 2 Stunden in den Froster stellen.
16. Sahnetupfen auf die Biskuitrolle spritzen und mit Himbeeren und der Minze dekorieren.

TIPP Durch Kühlung und Bindemittel verliert Zucker an Intensität.

Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2022