

Nah&Frisch

Professional

Biskuitroulade mit Erdbeer-Joghurt-Creme

Kuchen & Gebäck

Eier

Früchte

Hausmannskost

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Backofen auf 200 °C vorheizen. Eier und 2 EL warmes Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillinzucker unter ständigem Schlagen einrieseln lassen. Mehl darüber sieben, unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten backen. Herausnehmen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, langsam abziehen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Abkühlen lassen. Erdbeeren waschen und vierteln, trockentupfen. 150 g davon pürieren. Erdbeerpüree, Crème fraîche, Joghurt und Puderzucker verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. In warmem Zitronensaft auflösen, 2 EL Erdbeermasse unterrühren, alles unter die restliche Masse rühren. Eiweiß und Schlagobers getrennt steif schlagen, unterheben. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Creme auf das Biskuit streichen, restliche Erdbeeren darauf verteilen. Biskuit mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen. Mit der „Naht“ nach unten auf eine Platte legen, ca. 3 Stunden kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.



Zutaten 

4 Eier

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

125 g Mehl

400 g Erdbeeren

150 g Crème fraîche

150 g Danone Activia Natur

75 g Puderzucker

5 Blatt weiße Gelatine

1 Eiweiß

2 EL Zitronensaft

200 ml Schlagobers

1-2 EL Puderzucker