

Biskuitroulade mit Himbeeren (nach Tiptopf S. 292):



Mise en place:

Biskuit:

- Zutaten: Eier, Zucker, Mehl, Salz, Zitrone, warmes Wasser
- Geräte: Litermass, Schüssel, Handrührgerät mit Schwingbesen, grosses Sieb, rechteckiges Blech mit Backpapier



Füllung:

- Zutaten: Früchte (Himbeeren), Zitrone, Zucker, Vanillezucker, Rahm, Puderzucker
- Geräte: Schüssel (mit Deckel), Massbecher, Handrührgerät mit Schwingbesen, Gummischaber



1. Eigelb trennen.

Eigelb in die Schüssel geben.

Eiweiss in ein grosses Litermass geben.



2. Eiweiss zu Schnee schlagen.

Mit Handrührgerät schlagen.

Test: Bei einem Schnitt durch das Eiweiss läuft dieses nicht mehr zusammen, sondern bleibt fest.



3. Eigelbmasse rühren.

Zucker, Salz und warmes Wasser zum Eigelb geben.



Rühren, bis die Masse hell und schaumig ist.

Tipp: Gleich mit dem Handrührgerät machen ohne es vorher zu waschen. So mischt sich etwas Eischnee in die Eigelbmasse, man erhält schneller ein gutes Resultat.



Zitronenschale dazureiben.



4. Eischnee & Eigelbmasse zusammenfügen.

Eischnee auf die Masse geben.

Mehl dazusieben.



Mithilfe eines Gummischabers geduldig darunterziehen (keine schnellen Rührbewegungen).



5. Biskuit backen.

Auf das Blech geben. Etwa 1cm dick rechteckig auf dem Blech ausstreichen.

In der Ofenmitte bei 220° 8-10 Minuten backen.



6. Füllung machen.

Himbeeren waschen, in eine Schüssel geben. Wenig Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker beifügen.

Zugedeckt kurze Zeit stehen lassen.



Rahm schlagen.



7. Biskuit auskühlen lassen.

Biskuit aus dem Ofen nehmen. Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen.

Backpapier vorsichtig abziehen.

Biskuit in Küchentuch einrollen (damit es nicht austrocknet).

Auskühlen lassen.



8. Roulade rollen.

Biskuit ausrollen.

Schlagrahm auf Biskuit verteilen. Ränder frei lassen.

Himbeeren darauf verteilen.

Biskuit vorsichtig einrollen. Darauf achten, dass der Schluss gegen unten liegt.

Tipp: Etwas Füllung für die beiden Enden lassen. Mit dem Gummischaber diese zum Schluss noch ausfüllen.

Puderzucker drüberstreuen. Fertig.