

Roulade mit Himbeer-Joghurt-Crème

18 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 80 g Mehl
- ¼ TL Dr. Oetker Backpulver

Himbeer-Joghurt-Crème:

- 375 g Himbeeren
- 150 g Joghurt nature
- 1 ½ EL Zitronensaft
- 3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
- 250 ml Schlagrahm
- 60 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

- 150 ml Schlagrahm
- ½ Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 125 g Himbeeren

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier (30 x 35 cm) belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Biskuitmasse:

Eier mit Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Das Biskuit kurz abkühlen lassen und auf ein mit Mehl bestäubtes Backpapier stürzen.

4 Himbeer-Joghurt-Crème:

2/3 von den Himbeeren pürieren und Joghurt und Zitronensaft mit dem Handmixer (Rührstäbe) unterrühren. Gelatine express ca. 1 Min. einrühren. Schlagrahm mit Zucker und Vanillin-Zucker aufschlagen und unterheben.

- 5** Das Backpapier vom Biskuit abziehen. Die Crème gleichmässig auf dem Biskuit verteilen und glatt streichen. Die übrigen Himbeeren darauf verteilen. Die Roulade einrollen und ca. 1 Std. kalt stellen.

6 Verzieren:

Rahm und Rahmhalter zusammen aufschlagen und damit und mit den Himbeeren die Roulade verzieren.