

HIMBEER BISKUITROLLE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Biskuitrollen sehen immer hübsch aus und eigenen sich perfekt um Gäste zu beeindrucken. Diese luftige Rolle habe ich mit Himbeerkonfitüre und einer Quarkcreme gefüllt und sie mit weißer Konfitüre, Himbeeren und Pistazien dekoriert. So passt sie wunderbar in die Osterzeit und den Frühling.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Kühlzeit
85 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Stelle ihn auf die größtmögliche Einstellung.

BISKUIT

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl und hebe es vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn für 8 bis 9 Minuten im vorgeheizten Backofen. Nimm die Platte aus dem Ofen, entferne den Backrahmen direkt nach dem Backen und stürze sie auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie vorsichtig ab, decke die Platte mit der Backfolie oder einem weiteren Geschirrtuch ab und lasse sie abkühlen.



Verwende mein Backmehl, dieses musst du nicht sieben oder füge nach Belieben noch 0,5 TL Backpulver hinzu.

BISKUIT:

- ☐ 4 Eier
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 100 g Mehl

FÜLLUNG:

- ☐ 250 g Quark
- ☐ 80 g Puderzucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 TL Zitronenpaste
- ☐ 400 g Sahne
- ☐ 6.5 TL San-apart
- ☐ 100 g Himbeermarmelade

FÜLLUNG

Verrühre den Quark kurz mit Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenpaste. Füge die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Bestreiche den Biskuit mit der Himbeermarmelade und verteile die Creme gleichmäßig darauf. Rolle die Biskuitrolle nun mithilfe des Tuches auf und stelle sie für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

DEKORATION:

- ☐ 200 g weiße Kuvertüre
- ☐ 30 g Kokosöl
- ☐ 20 g Pistazien
- ☐ 100 g Himbeeren

DEKORATION

Temperiere die weiße Kuvertüre, schmilz dafür zwei Drittel über einem warmen Wasserbad, nimm die Kuvertüre vom Wasserbad und rühre das letzte Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Rühre das Kokosöl ein, übergieße die Biskuitrolle mit der flüssigen Kuvertüre und streiche sie über der Rolle glatt. Hacke die Pistazien fein und dekoriere die Biskuitrolle mit den Himbeeren und Pistazien, solange die Kuvertüre noch weich ist. Lasse die Kuvertüre aushärten und serviere die Biskuitrolle. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!