

HIMBEERROULADE MIT TOPFENCREME



★★★★★ 4.9 bei 41 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Biskuitteig (>[Biskuitteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren und anschließend das Mineralwasser dazugeben. Jetzt das Mehl mit dem Kakao- und Backpulver vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.
- 3** Anschließend – wie im Zubereitungsvideo beschrieben – aufrollen und etwas auskühlen lassen.
- 4** Das Schlagobers mit dem Sahnesteif laut Packungsanweisung steif schlagen, Topfen untermischen und die Himbeeren einrühren.
- 5** Die ausgekühlte Roulade wieder öffnen, die Topfenmasse darauf verstreichen. Wieder einrollen – fertig.

Zutaten

FÜR 1 ROULADE

TEIG

- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 5 EL Mineralwasser
- 15 g Backkakaopulver
- 160 g Weizenmehl 700
- 5 g Backpulver

FÜLLE

- 300 g Schlagobers
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 100 g Topfen
- 100 g frische Himbeeren