

# HIMBEERROULADE MIT TOPFENCREME



★★★★★ 4.9 bei 41 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Biskuitteig (>[Biskuitteig 1x1](#) (<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 Topfenzutaten 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