



Roulade mit Stachelbeeren

Rouladenmasse:

5 Eigelbe
4 Eiweiß
1 EL Zitronensaft
90 g Zucker
60 g Weizenmehl
15 g Kakaopulver
3 EL Haselnüsse gehackt

Füllung:

300 g Stachelbeeren
250 g Joghurt
Saft einer unbehandelten Zitrone
80 g Puderzucker
8 Blatt Gelatine
300 g geschlagene Sahne

Dekor:

50 g Zartbitterschokolade
Haselnusskekse (Fertigprodukt)

Zubereitung:

Eigelb mit 20 g Zucker, einer Prise Salz und Zitronensaft schaumig schlagen. Eiweiß und den restlichen Zucker zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Weizenmehl und Kakaopulver sieben und zügig unter die Masse heben.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, die Oberfläche mit gehackten Nüssen bestreuen und bei 220° C ca. 7 – 8 Minuten backen. Sofort nach dem Backen auf ein mit Kristallzucker bestreutes Papier stürzen (mit der Oberfläche nach unten).

Stachelbeeren gründlich waschen und halbieren.

Stachelbeer-Füllung

Zubereitung:

Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker glattrühren. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, warm auflösen und unter die Joghurtmasse rühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Die Füllung gleichmäßig auf die Roulade streichen, die Stachelbeeren darauf verteilen und kurz vor dem Festwerden der Füllung die Roulade einrollen. Die Roulade zwei Stunden kühl stellen.

Aufgelöste Zartbitterschokolade in eine Spritztüte füllen, kleine Spitze abschneiden und feine Linien über die Roulade spritzen. Mit fertigen Haselnusskekse dekorativ ausgarnieren.