



Biskuitrolle mit Herz Muster

Zeit gesamt
38min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eiweiß	1 St.
Zucker	130 g
Weizenmehl, Type 405	130 g
Lebensmittelfarbe, rot	1 g
Eier	4 St.
Eigelb	1 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Salz	
Speisequark, Magerstufe	250 g
Puderzucker	60 g
Schlagsahne	250 g
San-apart	4.5 TL
Erdbeerkonfitüre	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Schneebesen, Backpapier, Dosierflasche, SILVERCREST Küchenmaschine, Lochblech, Geschirrtuch, Backrahmen 32 x 37 cm

1. Musterteig

Verrühre das Eiweiß mit 30 g Zucker, 30 g Mehl und der roten Lebensmittelfarbe klümpchenfrei. Fülle den Teig in eine Dosierflasche oder einen Gefrierbeutel ein.

2. Ofen vorheizen

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

3. Biskuit

Verrühre die Eier mit dem Eigelb, 100 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt und 1 Prise Salz etwa 10 Minuten lang weiß cremig. Siebe 100 g Mehl dazu und hebe es mit einem Schneebesen vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn mit einer Tortenringwinkelpalette glatt.

4. Herzchen-Muster

Gib nun in gleichmäßigen Abständen rote Teigpunkte auf den Teig und ziehe mit einem Zahnstocher oder Edelstahlstab ein Herzmuste hinein.

5. Biskuit backen

Backe den Biskuit direkt im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, entferne sofort den Backrahmen, ziehe die Biskuitplatte mit der Backfolie vom Blech herunter und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch. Entferne die Backfolie und rolle die Biskuitplatte mithilfe des Geschirrtuchs vorsichtig auf. Lasse sie komplett abkühlen.

6. Quarksahne-Füllung

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt cremig. Gieße die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

7. Biskuitrolle füllen

Rolle die Biskuitplatte vorsichtig auf, bestreiche sie mit der Quarkcreme und verstreiche die Marmelade darüber. Rolle die Biskuitplatte vorsichtig auf und stelle sie bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	148 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g