



Oster-Biskuitrolle

Zeit gesamt
🕒 2h 10min

Zubereitungszeit
👉 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	100 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	80 g
Zitronenpaste	1 TL
Schlagsahne	400 g
San-apart	6.5 TL
Himbeeren, tiefgefroren	100 g
Kuvertüre, weiß	200 g
Kokosnussöl	30 g
Pistazien	20 g
Himbeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Backrahmen 20 x 30 cm, Teigkarte

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.

2. Biskuit

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und 1 TL 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.

3. Creme

Verrühre den Quark kurz mit Puderzucker, 1 TL Vanilleextrakt und Zitronenpaste. Füge die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit Sanapart 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.

4. 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!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	388 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g