



Titelrezept (Variante mit Brombeeren)

Rouladen-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 4 Min.

Kühl stellen: ca. 4 Std.

Für eine Cakeform von ca. 20 cm, mit Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

1 Portion Rouladenbiskuit (siehe Rezept Seite 10)

Biskuit zubereiten und backen (siehe Seite 10). Das Biskuit auf ein Rechteck von 38×28 cm zuschneiden. Biskuit in Stücke schneiden (siehe kleines Bild 1).

Füllung

250 g Mascarpone

200 g Frischkäse (z. B. Philadelphia Balance extra)

50 g Puderzucker

130 g Brombeeren oder Himbeeren, ca. 5 Stück für die Garnitur beiseite gelegt

1 unbehandelte Zitrone, ½ abgeriebene Schale und Saft

wenig Puderzucker zum Bestäuben

1. Mascarpone, Frischkäse und Puderzucker gut verrühren. Masse halbieren, Brombeeren unter die eine Hälfte, Zitronenschale und -saft unter die andere Hälfte mischen.

2. Cake einschichten (siehe kleine Bilder 2 und 3), zugedeckt ca. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren: Cake auf eine Platte stürzen, Form und Folie sorgfältig entfernen, Cake mit Puderzucker bestäuben und mit den beiseite gelegten Beeren verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Cake 1 Tag im Voraus zubereiten, in der Form zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Stück (1/12): 16 g Fett, 5 g Eiweiss, 15 g Kohlenhydrate, 900 kJ (215 kcal)



1.



2.



3.

Biskuit quer halbieren. Eine Hälfte des Biskuits quer in 3 gleich breite Streifen schneiden.

Das grosse Biskuitstück so in die vorbereitete Form legen, dass beidseitig gleich viel Biskuit überlappt. Die Hälfte der Zitronencreme daraufgeben, glattstreichen. Einen Biskuitstreifen darauflegen, leicht andrücken. Mit der Hälfte der Beerencreme bedecken, glattstreichen, zweiten Streifen darauflegen. Mit dem Rest der Cremes und dem letzten Streifen gleich verfahren.

Die Biskuitränder mithilfe der Folie über die Beerencreme legen, leicht zusammenschieben, bis die Ränder aneinanderstossen, leicht andrücken.