

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 9 Stk. Eier
- 9 EL Zucker
- 3 EL Mehl
- 1 Pkg. Puddingpulver, Schokolade
- 1 Pkg. Puddingpulver, Vanille
- 1 Pkg. Puddingpulver, Waldbeere
- 1 Pkg. QimiQ
- 250 g Topfen
- 0,25 l Schlagobers
- Zucker
- Löskaffee
- Eierlikör
- Himbeeren
- Heidelbeeren

Mein persönlicher Tipp

Mit gelbem Biskuit beginnen, dann rosa Biskuit und zuletzt braunes Biskuit zubereiten.:

Katrin Schober

Seminarbäuerin im Bezirk Perg

Quellen:

- Romana Schneider & Monika Lindbichler-Sohneg: *Kursunterlage Flotte Party- Snacks- Kleine Happen für Feste und Gäste*

Gestreifte Biskuitroulade

Zubereitung

Biskuit gelb

- Zutaten: 3 Eier, 3 EL Zucker (ca. 60 g), 1 gehäufter EL Mehl (ca. 30 g), 1 Pkg. Puddingpulver Vanille
- Für das Biskuit Eier mit Zucker dickschaumig schlagen.
- Dann Mehl und Puddingpulver unterziehen.

Biskuit braun

- Zutaten: 3 Eier, 3 EL Zucker, 1 gehäufter EL Mehl, 1 Pkg. Puddingpulver (Schoko, Kaffee oder Tiramisu)
- Für das Biskuit Eier mit Zucker dickschaumig schlagen.
- Dann Mehl und Puddingpulver unterziehen.

Biskuit rosa

- Zutaten: 3 Eier, 3 EL Zucker, 1 gehäufter EL Mehl, 1 Pkg. Puddingpulver (Waldbeere)
- Für das Biskuit Eier mit Zucker dickschaumig schlagen.
- Dann Mehl und Puddingpulver unterziehen.

Gestreiftes Biskuit

- Die drei Massen streifenweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Im vorgeheizten Rohr bei ca. 200 °C backen.

Cremefülle Grundrezept

- Zutaten: 1 Pkg. QimiQ (Natur oder Vanille), 250 g Topfen, 1/4 l Schlagobers, Zucker nach Geschmack
- Für die Fülle QimiQ cremig rühren, Topfen begeben, durchrühren. Mit Zucker nach persönlichem Geschmack süßen und zuletzt geschlagenes Obers unterziehen.
- Diese Grundcreme in 3 Teile teilen.

Zum Verfeinern der Grundcreme

- Für Kaffeeroulade etwas Löskaffee oder starken Kaffee, für Eierlikörroulade etwas Eierlikör, für Beerenroulade Beeren der Saison (frisch oder tiefgekühlt), z.B. Himbeeren, Heidelbeeren etc.
- Einen Teil mit Eierlikör, einen mit Kaffee und einen Teil mit Beeren verfeinern.

Gestreifte Biskuitrouladen fertigstellen

- Die Creme auf die ausgekühlten Biskuits streichen, zusammenrollen und evtl. mit restlicher Creme garnieren.