



Limetten Cheesecake Roulade

Zutaten für ein Mono-Blech (35 x 38 cm):

Teig:

- 200 g Ei (4 Stück)
- 100 g Zucker
- Prise Salz
- 70 g Weizenmehl 550
- 30 g Weizenpuder/ Stärke

Statt Mehl und Stärke kann auch Biskuit- und Rührkuchenmehl verwendet werden

- 100 g Biskuit- und Rührkuchenmehl (alternative zu Mehl und Stärke)

Füllung:

- 100 g Limettensaft
- 90 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine
- 150 g Schmand/ Quark
- 400 g Sahne, geschlagen

Zubereitung:

Teig:

Ei mit dem Zucker zunächst auf ca. 40° C unter ständigem Rühren erwärmen und dann in der Teigknetmaschine schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl und die Stärke unter die Zucker-Ei-Masse vorsichtig unterheben und auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Blech gleichmäßig aufstreichen. Dann nach Anleitung backen.

Füllung:

Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen Limettensaft und Zucker in einem Topf auf ca. 60° C erwärmen. Dann vom Herd nehmen.

Die weich gewordene Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen und ausdrücken. Diese in die warme Masse geben und verrühren. Die Masse nun auf 15-20° C abkühlen lassen. Zum Schluss Schmand/ Quark unterrühren und anschließend die geschlagene Sahne auf zwei bis dreimal vorsichtig unterheben.

Die Masse nun auf den abgekühlten Teig aufstreichen, und aufrollen. Die Biskuitrolle im Kühlschrank für ca. 4-5 Stunden ziehen lassen. Nun kann die Roulade beliebig verziert werden.



Im Holzbackofen:
Bei 320 °C einschießen
Backzeit: 4–5 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 300 °C
Unterhitze: 200 °C
Backzeit: 4–5 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Backzeit: 4–5 Minuten

