Fruchtige Biskuitroulade

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

Teig:

200 g	Eier (4 Stück)
100 g	Zucker
100 g	Weizenmehl 550 oder **Biskuit-und Rührkuchenmehl**

Füllung:

5 Blatt	Gelatine
90 g	Zucker
180 g	Himbeeren
20 g	Limettensaft
Prise	Salz
500 ml	Sahne

Im Holzbackofen:
Bei 300° C einschießen
Backzeit: 3-5 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 300° C,
Unterhitze 200° C
Backzeit: 3-5 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 240° C Umluft einschießen
Backzeit: 3-5 Minuten

Zubereitung:

Teig:
Eier mit dem Zucker zunächst auf ca. 40° C erwärmen und dann in der Teigknetmaschine mit dem Rührwerk ca. 18 Minuten schaumig rühren. Das Mehl unter die Zucker-Ei-Masse unterheben und auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Blech gleichmäßig aufstreichen. Dann nach Anleitung backen.

Füllung:
Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen Zucker, Himbeeren, Limettensaft und die Prise Salz in einem Topf auf ca. 50-60° 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 die Sahne auf zwei bis dreimal vorsichtig unterheben.

Die Masse nun auf den abgekühlten Teig aufstreichen und aufrollen. Die Biskuitrolle kann nun nach Belieben verziert werden.