

Zitronen-Joghurt-Rolle

Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	3 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	6 Dekagramm
Zitronensaft	2 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Rohe Hühnereier - mittel	7 Stk.
Feinkristallzucker	25 Dekagramm
Zitronen	2 Stk.
Weizenmehl (griffig)	3 Dekagramm
Blattgelatine / Gelatineblätter	8 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	¼ Liter

Zubereitung:

Biskuit: Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Zucker beifügen und Eischnee nochmals fest aufschlagen. Verquirlte Dotter, Vanillezucker und Zitronenschale auf drei Mal unterheben. Speisestärke mit Mehl versieben und nach und nach unterziehen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200 Grad etwas 10 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, mitgebackenes Papier abziehen. Biskuit einrollen und auskühlen lassen. Füllung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zucker, Zitronensaft und -schale sowie Vanillezucker gut verrühren. Die Gelatine ausdrücken, vorschriftsmäßig auflösen und unterrühren; etwas 1/2 Stunde kaltstellen. Schlagobers steif schlagen, Joghurtmasse durchrühren und Obers unterziehen. Roulade ausrollen, mit Füllung bestreichen, einrollen und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Mit Zucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1142-Zitronen-Joghurt-Rolle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at