

Rosa Wolkenroulade

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack

Creme und zum Belegen:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe
Topfen/Joghurt
150 g passierte Himbeeren
250 g Joghurt
¼ l geschlagenes Schlagobers
150 g Himbeeren

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit
Vanille-Geschmack
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Puddingpulver darübersieben und unterheben.

2 Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Das erkaltete Biskuit auf ein Backpapier stürzen. Das Backpapier abziehen und die Roulade mit einem feuchten Tuch bedecken.

4 Creme und zum Belegen:

Tortenhilfepulver mit Himbeermark und Joghurt gut verrühren. Das Schlagobers unterrühren. Die Creme auf das Biskuit streichen und die Himbeeren darauf verteilen. Das Ganze zu einer Roulade einrollen und ca. 1 Std. kalt stellen.



5 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Roulade mit Glasur bestreichen und die Pistazien auf die noch weiche Glasur streuen.

