

Limetten-Sahne-Rolle

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
etwas Backpapier

Zum Bestreuen:

etwa 4 Limetten
100 g Zucker

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

500 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)
125 ml Limettensaft
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
150 g Joghurt
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
40 g Puderzucker

1. Vorbereiten: Limetten heiß waschen, trockenreiben und mit einem Zestenreißer schälen. Limettenschale mit dem Zucker vermischen und zugedeckt stehen lassen. Limetten auspressen, der Saft wird für die Füllung benötigt. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Blech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Dann erst das mitgebackene Papier abziehen.

3. Füllung: Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix steif schlagen. Limettensaft, Mascarpone und Joghurt verrühren. 3 Btl. Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren und **1 Min.**iterrühren. Den Puderzucker zum Schluss unterrühren und die Hälfte der Sahne unterheben. Die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen und die Creme etwa 15 Min. anziehen lassen, dann die Platte von der langen Seite her aufrollen.



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Für eine fettärmere Variante verwenden Sie einfach Mascarpone light und fettarmen Joghurt 1,5% oder 0,1% Fett.

4. Die Rolle mit der Nahtstelle nach unten auf ein Brett oder eine Platte geben und mit der übrigen Sahne einstreichen. Den Limettenzesten-Zucker gleichmäßig auf die Rolle streuen und diese mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 15 g, Kh: 21 g, kJ: 985, kcal: 235