

Himbeer-Quarkrolle

Eine cremige Biskuitrolle mit Himbeeren und Zartbitterschokolade.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

250 g Himbeeren
100 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
200 g kalte Schlagsahne
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

5 von den Himbeeren für die Füllung verlesen und mit einem Teelöffel durch ein feines Sieb passieren. Den Himbeersaft beiseitestellen. 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 zubereiten:

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 Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Himbeersaft mit einem Esslöffel Teig verrühren. Übrigen Biskuitteig auf das Backblech streichen und den gefärbten Teig mit einem Teelöffel in kleinen Punkten daraufsetzen. Mit einem Holzspieß einmal durch die Punkte ziehen, so dass "Herzen" entstehen (Abb. 1), zwischendurch den Holzspieß säubern. Das Backblech in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuit sofort vom Rand lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Übrige Himbeeren verlesen. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad schmelzen und mit dem Öl verrühren. Biskuitplatte von der Arbeitsfläche lösen und auf einen neuen Bogen Backpapier legen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte entfernen und die Schokolade mit einem Esslöffel daraufsprekeln. Sahne steif schlagen. Quark mit Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster Stufe verrühren, dann **1 Min.**iterrühren. Dann mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.

4 Quarkmasse auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Himbeeren auf der Füllung verteilen. Die Platte von der langen Seite aufrollen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.