



EVO Beeren-Roulade

Das Dessert.

Zutaten:

1 Beutel	Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver	120 g	Zucker
3 dl	Himbeer- oder Brombeersaft	1 Beutel	Vanille-Zucker
2,5 dl	Rahm	50 g	Epifin
4	Eier	75 g	Weissmehl
2-4 EL	Wasser	1 Msp	Backpulver

Zubereitung:

1. Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver mit Beerensaft anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Crème unter ständigem Umrühren kurz aufkochen und kalt stellen.
3. Der kalten Crème vereinzelt ein paar ganze Himbeeren oder Brombeeren beifügen. Gefrorene Beeren erst am Schluss (nach dem Rahm) zugeben.
4. Rahm steif schlagen (ohne Zucker).
5. Den Rahm sorgfältig unter die kalte, jedoch noch flüssige Crème ziehen, bis alles gut gemischt ist.
6. Eier trennen und Eigelb und Wasser schaumig schlagen. Nach und nach 90g Zucker und Vanille-Zucker beigeben und so lange weiterschlagen bis eine cremige Masse entstanden ist.
7. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Unter ständigem Weiterschlagen 30g Zucker einrieseln lassen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt.
8. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Dann Epifin, Mehl und Backpulver darübersieben und alles vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen (nicht rühren).
9. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig 1cm dick ausstreichen und sofort backen.
10. Biskuit 10–12 Minuten bei 200°C backen.
11. Nach dem Backen das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und das Backpapier schnell aber trotzdem sorgfältig abziehen.
12. Alles zusammen von der schmalen Seite her vorsichtig aufrollen und erkalten lassen.
13. Nach dem Erkalten wieder vorsichtig aufrollen, mit zwei Drittel der Crème bestreichen (ein Becher Crème bleibt übrig) und die Roulade wieder einrollen.

Tipp:

- Statt einer Beeren-Roulade kann eine Beeren-Charlotte-Russe hergestellt werden. Dabei können ganze Früchte auf die Torte gelegt und mit Erdbeer-Gelée überzogen werden.
- Verschiedene Beeren zu mischen, ist sehr empfehlenswert.
- Die Beeren-Roulade kann auch mit Orangen-Filets oder Apfelmus gefüllt werden