

Himbeer Pistazien Biskuit Roulade



Zutaten für 10 Portionen

Biskuit

- 100g Pistazien (80g für die Roulade, 20g für die Deko)
- 4 grosse Eier, getrennt
- 130g Kristallzucker
- 1 TL Backpulver
- 80g Weissmehl
- 1 Prise Salz
- einige Tropfen Mandelextrakt
- 20g Puderzucker
- 300g Himbeeren

Füllung

- 200g weisse Schoko-Chips zum Backen
- 80g weiche Butter
- 280g Frischkäse
- 300ml Vollrahm

Zubereitung

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Ein Backblech von etwa 30 × 35 cm leicht buttern und mit Backpapier belegen.

Teig vorbereiten: Pistazien fein hacken oder im Mixer kurz zerkleinern. Eigelbe mit dem Zucker etwa 5 Minuten in der Küchenmaschine schaumig und hell rühren. Die Masse in eine Schüssel geben und 2 EL heisses Wasser am Schüsselrand dazu giessen. Die gemahlene Pistazien unterheben. Mehl mit Backpulver in eine zweite Schüssel sieben, über die Ei-Pistazienmischung geben und unterheben.

Biskuit Masse zubereiten: Eiweisse in der Küchenmaschine schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Die Pistazienmasse in drei Teilen nacheinander unterheben, Mandelextrakt nach Belieben zugeben.

Backen: Die Biskuit Masse auf das Backblech geben und aus- und glatt streichen. 15–18 Minuten goldbraun backen, der Biskuit soll auf Fingerdruck leicht nachgeben.

Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Biskuit auskühlen: Die Hälfte des Puderzuckers auf den Biskuit sieben, das Blech mit einem Küchentuch bedecken und darauf ein Kuchengitter legen. Mit einer raschen Bewegung um 180 Grad drehen, so dass das Gitter unter dem Tuch und dem Biskuit liegt. Das Blech entfernen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Kuchen mit dem restlichen Puderzucker bestreuen. Das Biskuit zusammen mit dem Tuch von der schmalen Seite her aufrollen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann entrollen und abkühlen lassen. Die Oberfläche darf dabei auch etwas einreissen.

Füllung zubereiten: Die Schoko-Chips im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine eine halbe Minute glatt rühren, den Frischkäse gut unterrühren, dann die geschmolzene Schokolade dazugeben und weiterrühren. Nun den Rahm zugeben. Weiterrühren bis sich leichte Wellen bilden und die Mischung etwas fest wird.

Biskuit füllen: 2/3 der Füllung gleichmässig auf die Roulade verteilen, dabei auf der vor Ihnen abgewandten Schmalseite einen Rand von 2cm frei lassen. Die 15 schönsten Himbeeren beiseitelegen. Die anderen Himbeeren auf der Creme verteilen. Biskuit erneut aufrollen – diesmal ohne Tuch.

Servieren: Die Roulade vorsichtig auf eine Tortenplatte heben, die restliche Creme darauf verstreichen. Die beiseitegelegten Himbeeren längs aufreihen und alles mit restlichen Pistazien bestreuen.