Biskuitrolle mit Mascarpone-Zitronencreme

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Ofengerichte, Single
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für das Biskuit:

5 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
125 g + 2 EL Zucker
100 g Mehl
25 g Speisestärke (Maizena)

Für die Füllung:

1 Pck. Sahnesteif
75 g Staubzucker
125 g Schlagobers
Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen
300 g Magertopfen
250 g Mascarpone

Zubereitung

Backofen auf 180°C Heissluft vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Eier, 2 EL warmes Wasser, Salz und Zucker mit dem Schneebesen des Mixers etwa 8 Minuten lang sehr cremig aufschlagen.
Mehl und Speisestärke mischen.
Über die Eimasse sieben und mit einem Schneebesen unterheben.
Masse auf einem Backblech verstreichen.
Im heißen Backofen etwa 12-15 Minuten backen.

Ein Geschirrtuch mit 2 EL Zucker dünn bestreuen.
Biskuit darauf stürzen.
Backpapier abziehen und das HEISSE Biskuit vorsichtig mit dem Geschirrtuch aufrollen.
Auskühlen lassen. (Dauert etwa 20 Minuten, geht schneller im Kühlschrank!)
Sahnesteif und 2 EL Staubzucker mischen.
Schlagobers steif schlagen.
Sahnesteif dabei einrieseln lassen.
Mascarpone, Zitronenschale und übrigen Staubzucker steif schlagen.
Nach und nach Topfen und Zitronensaft unterrühren.
Dann den Schlagobers unterheben.
Biskuit aufrollen, Mascarpone darauf verstreichen, rundherum einen Rand freilassen.
Biskuit wieder aufrollen.
Etwa 2 Stunden gut im Eiskasten durchkühlen lassen.