

## Biskuitrolle für Johann Lafer

### ZUTATEN

#### Für den Biskuit:

5 Eier (M)  
120 g Zucker  
100 g Mehl  
30 g Stärke  
1 TL Backpulver  
Abrieb ½ Zitrone  
½ TL gemahlene Vanille  
2 EL Puderzucker zum Bestreuen des Geschirrtuchs

#### Für die Creme:

400 g Sahne  
2 Pck. Sahnesteif  
250 g Sahnequark Magerquark  
40 g Zucker  
½ TL gemahlene Vanille  
Abrieb ½ Zitrone  
Saft einer Maracuja  
100 g weiße Schokoladenkuvertüre  
100 g Physalis (Kap-Stachelbeere) + 8 Stück

### ZUBEREITUNG

Eier trennen.

Eiklar mit Prise Salz ca. 2- 3 min schaumig schlagen. Während dessen langsam Zucker einrieseln lassen. Einzeln die Eigelbe dazugeben und jeweils ca. 30 s aufschlagen.

Mehl, Stärke, Backpulver und Vanille über den Ei-Schnee sieben, Zitronenabrieb dazugeben und alles vorsichtig unterheben.

Backpapier auf Backblech legen, Teigmasse gleichmäßig rechteckig verstreichen. Bei 180 Grad Ober/Unterhitze 10 min backen, bis der Teig auf Fingerdruck leicht federnd nachgibt. Nicht zu lange backen, sonst wird der Biskuit trocken und lässt sich nicht mehr so gut einrollen.

Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Biskuitteig mit der Backpapierseite nach oben auf das Tuch stürzen, das Papier vorsichtig abziehen.

Noch warm mit dem Tuch längs einrollen. Komplet auskühlen lassen.

Sahne mit Zucker und Sahnesteif steifschlagen. Quark mit Zucker, Zitronenabrieb und Maracujasaft vermengen (für den Saft Maracuja halbieren, Fruchtfleisch in ein kleines Sieb geben und mit einem Löffel durchdrücken).

Schokolade kleinhacken und mit der Vanille im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen und zum Quark geben. Die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

100 g Physalis halbieren und in kleine Würfel schneiden.

Den Biskuitteig ausrollen, von der Creme etwa 1/5 in einen Spritzbeutel füllen, den Rest der Creme auf dem Biskuitteig verstreichen, dabei an der oberen Längsseite einen Rand von etwa 5cm und an den Seiten etwa 3 cm freilassen. Die kleingeschnittenen Kap-Stachelbeeren gleichmäßig auf der Creme verteilen und den Boden aufrollen.

Mindestens 2 Stunden kaltstellen. Mit Puderzucker bestreuen, mit Creme-Tupfern, Physalis und Minze garnieren. Guten Appetit!