

Roulade, mit farbigem Rahm von Roman Braun

Mengen für 10 Personen

180 g Zucker	
6.0 Stück Eier	Eier trennen
2.0 g Salz	Salz zum Eiweiss geben
30 g Zucker	zum Eiweiss geben und zu Eischnee schlagen
5 cl Wasser	heisses Wasser zum Eigelb und Zucker geben und mit dem Mixer schaumig schlagen die Masse sollte hell und schaumig sein
140 g Mehl	Das Mehl lagenweise mit dem Eischnee zur Eigelb-Zuckermasse geben und mit dem Gummischaber vorsichtig darzunterziehen Masse auf einem Blech ausstreichen Backen 5 Minuten bei 240°C, Biskuit stürzen und sofort zudecken
4.0 dl Vollrahm	zu Schlagrahm schlagen
20 g Puderzucker	Puderzucker zum Rahm geben verrühren Rahm auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen
400 g Himbeeren (tiefgekühlt)	Auf dem Rahm verteilen Biskuit aufrollen und kühl stellen vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben