

Meine Beeren-Biskuit Roulade

Und los geht's!

Zutaten Boden:

125g Mehl (davon 60g Kokosmehl, 65g Dinkelmehl)
40g Zucker (darf gerne mehr sein, wenn du es besonders süß möchtest)
5 Eier
Abrieb von einer Biozitrone
1 Msp. Backpulver

Zutaten Füllung:

500g Sojaquark oder Seidentofu
100 ml Kokoscuisine (oder Sojacuisine zum Aufschlagen)
7 geh. EL Chia-Samen
2 geh. TL Johannisbrotkernmehl
300g Himbeeren oder Heidelbeeren
1 Pckg. Tonkazucker
1 Pckg. Vanillezucker
60g Zucker
ein sauberes Handtuch
ca. 70g Kuvertüre, einige Früchte als Deko

Zubereitung Boden:

für den Boden die Eier trennen, das Weiße zu Eischnee schlagen.
Das Eigelb cremig schlagen, Zucker zufügen und weiterschlagen bis es eine hellgelbe, dicke Masse wird.
Zitronenabrieb zufügen und das Mehl mit dem Backpulver mischen.
2/3 des Mehls nach und nach über die Eigelbmasse sieben und verrühren, dann den Eischnee mit dem restlichen Mehl vorsichtig unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech den Teig gleichmäßig aufstreichen und bei 175° Umluft ca. 15 min. backen. Die Zeit hängt immer vom eigenen Ofen ab. Stäbchenprobe machen.

Den fertigen Boden mit dem Backpapier zusammen sofort auf das Handtuch stürzen (die Oberfläche ist nun unten). Das Backpapier abziehen, den Teig mit der längeren Seite beginnend vorsichtig mit dem Handtuch zusammen einrollen. (Ich zeige euch das gerne auf meinem Youtube Kanal ... kommt demnächst.)

Füllung:

Sojaquark (falls du den Seidentofu nimmst püriere ihn zuerst) Cuisine, Vanille- und Tonkazucker, Chiasamen verrühren. Das Johannisbrotkernmehl langsam drübersieben und sofort unterrühren, da es schnell klumpt. Mit Zucker abschmecken bis es für dich süß genug ist. Die Beeren unterheben.

Fertigstellen:

den Boden aus dem Handtuch ausrollen (nicht glattdrücken) und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Das ganze vorsichtig zusammenrollen und auf eine Servierplatte legen. Die offene Seite der Roulade muss unten sein, damit sich die Rolle selbst fixiert. Die Füllung an den Seiten mit einem Teigschaber glattstreichen.

Die im Wasserbad geschmolzene Kuvertüre drüberpinseln, dekorieren mit z.B. Gänseblümchen, Wiesenblumen, Früchten, bunten Streuseln. Achte nur darauf, dass du es auf der noch flüssigen Schokolade machst.

Im Kühlschrank mind. 1 Std. kaltstellen.