



Nektarinenroulade

Zutaten für eine Nektarinenroulade:

Biskuit:

15 dag Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
1 Prise Salz
12 dag Mehl
1 Backpulver

Füllung:

250 g Speisetopfen
200 g Schlagobers
1 Pkg. Sahnesteif
2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
3-5 Nektarinen und etwas Zitronensaft zum marinieren

Für den Biskuitteig wird zuerst der Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt. Nun schlägt man das Eiklar mit dem Mixer zu Schnee und stellt es auf die Seite. Der Zucker wird mit dem Vanillezucker und den Dottern schaumig gerührt. Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt und in die Eimasse gesiebt. Zuletzt hebt man den Schnee unter.

Man legt ein Backblech mit Backpapier aus und streicht die Biskuitmasse drauf. Das Biskuit wird circa 8-10 Minuten goldgelb gebacken. Er fühlt sich leicht feucht an, wenn man ihn berührt.

Auf ein sauberes Geschirrtuch wird dünn Kristallzucker verteilt. Darauf stürzt man das Biskuit. Nun befeuchtet man ein Geschirrtuch und fährt damit ein paar Mal über das am Biskuit klebende Backpapier. Von einer Seite her vorsichtig das Backpapier abziehen. Wenn man das Backpapier ausreichend befeuchtet hat, bleibt es auch nicht mehr am Biskuit kleben.

Das Biskuit wird für die Roulade noch warm mitsamt dem Geschirrtuch fest eingerollt, ausgekühlt und sobald man sie befüllen will, wieder ausgerollt. So vermeidet man dass das Biskuit bricht.

Für die Füllung wird der Schlagobers mit dem Sahnesteif fest geschlagen. Der Topfen wird mit dem Zucker und dem Zitronensaft aufgeschlagen, Schlagobers unterheben und zur Seite stellen. Die Nektarinen werden in kleine Würfel geschnitten und mit etwas Zitronensaft vermischt. Diese ein paar Minuten durchziehen lassen und dann die abgetropften Nektarinenwürfel unter die Creme mischen.

Die Roulade entrollen und die ersten 2/3 Der Roulade mit der Füllung bestreichen. Dann wird die Roulade fest eingerollt und bis zum Verzehr kühl gelagert.

