

# Rouladen Cake

## Zutaten für 10-12 Portionen



### Biskuit

40	g	Zucker	
2		Eigelbe	
1	EL	Wasser, heiss	Zutaten mit Handrührgerät ca. 5 Min. rühren bis die Masse ganz hell ist.
2		Eiweisse	
1	P	Salz	Eiweiss mit Salz steif schlagen
1	EL	Zucker	Zugeben, weiterschlagen bis Masse glänzt
1	EL	Zucker	Zugeben, kurz weiterschlagen
60	g	Mehl	Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Eigelbmasse geben, mit Gummischaber sorgfältig alles vermengen.

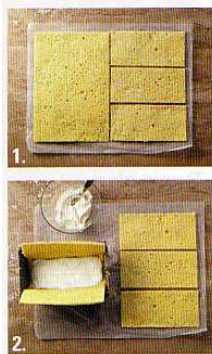
Teig rechteckig auf einem Backpapier auf dem Rücken eines Backbleches ca. 5 mm dick ausstreichen (ca. 30 x 40 cm).

Ca. 4 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 240°C backen. Herausnehmen, auf ein neues Packpapier stürzen. Mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, dieses sorgfältig abziehen und Biskuit mit dem umgekehrten Backblech zudecken, auskühlen lassen.

### Füllung

250	g	Mascarpone	
200	g	Philadelphia Frischkäse	
50	g	Puderrucker	Zutaten gut verrühren, Masse halbieren.
120	g	Himbeeren (oder andere Beeren, auch TK)	Mit Stabmixer pürieren und Masse durch ein Sieb streichen
1	EL	Puderrucker	Beigeben, unter die eine Hälfte der Mascarpone Masse ziehen.
½		Zitrone	Abgerieben Schale und Saft unter die andere Hälfte der Mascarpone Masse ziehen.

### Fertigstellen



Cakeform von 20 cm Länge mit Öl auspinseln und mit Klarsichtfolie ausschlagen.

Biskuit quer halbieren. Eine Hälfte quer in 3 gleiche Streifen schneiden (1).

Grosses Biskuitstück in Form legen (2) und mit der Hälfte der Zitronenmasse bestreichen.

Biskuitstreifen darüber legen und die Hälfte der Beerenmasse darauf verteilen. Mit dem Rest des Biskuits und der Masse gleich verfahren.

Biskuitränder einschlagen. Cake mit Folie abdecken und min. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Cake stürzen, Folie entfernen und Cake mit Puderrucker oder Kristallzucker bestreuen.