



## Himbeer Charlotte

Biskuitroulade:

- 4 Eier
- 150 g Mehl glatt
- 30 g Stärke (Maizena)
- 160 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- Himbeermarmelade

Füllung:

- 500 ml Guma Pâtisserie Creme
- 375 g Himbeeren
- 8 Blatt Gelatine
- 3 - 6 EL Staubzucker - je nach Geschmack

Zubereitung:

Die 4 ganzen Eier mit dem Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale schön cremig aufschlagen. Bei mir dauert das in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten. Lieber zu lange als zu kurz. Anschließend das Mehl mit der Stärke vermischen und über die Masse sieben. Ganz vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180°C ca. 8-10 Minuten backen. Sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen mit Marmelade bestreichen und straff aufrollen.

Wenn die Biskuitroulade ausgekühlt ist, sie in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Eine, mit Frischhaltefolie, ausgelegte Schüssel damit auskleiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit 3 EL Rum (Wasser) in einem Topf unterrühren auflösen. Leicht abkühlen lassen. Die Guma Pâtisserie Creme laut Packungsanweisung aufschlagen, die Himbeeren dazugeben gut untermischen. Mit Staubzucker abschmecken. Nun noch die aufgelöste, abgekühlte Gelatine unterrühren und in die mit den Rouladen Scheiben ausgekleidete Schüssel gießen. Glattstreichen, mit den restlichen Biskuitrollenscheiben belegen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen.

Am nächsten Tag Frischhaltefolie entfernen und auf einen Tortenteller stürzen. Kaffee oder Tee zubereiten, was immer ihr lieber habt, und genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)