



Erdbeerjoghtroulade mit Graumohn

Zutaten Biskuit:

- 6 Eier
- 6 El Feinkristallzucker
- 6 El glattes Mehl

Zutaten Joghurtcreme:

- 250 g Magertopfen
- 1 Becher Joghurt
- 4 El Staubzucker
- 1 Tl Vanillezucker
- 3 El Graumohn gequetscht
- Orangen- und Zitronensaft nach Geschmack
- ¼ l flüssiges Obers
- 6 Blatt Gelatine
- 300 g Erdbeeren

Zubereitung Biskuit:

Eiklar, Zucker und eine Prise Salz zu Schnee schlagen. Die Dotter unterrühren und das Mehl vorsichtig unterheben. Auf Backpapier aufstreichen und bei 180 Grad 15 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen, einrollen und auskühlen lassen.

Zubereitung Joghurtcreme:

Topfen, Joghurt, Staubzucker, Graumohn, Vanillezucker, Orangen- und Zitronensaft verrühren. Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen, aufquellen lassen und auspressen. Mit etwas Wasser erwärmen und unter Rühren langsam auflösen. Mit geschlagenem Obers vermischen und mit der Joghurt-Topfenmasse verrühren. Zwei Drittel der Creme auf das Biskuit aufstreichen, die geschnittenen Erdbeeren drauflegen und einrollen. Die restliche Creme auf die Roulade streichen und mit Erdbeeren verzieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!