

## Himbeer-Kirsch-Biskuit-Rolle

### Für 4 Personen

50 g Butter	7 Eier	70 g Zucker
20 g Mehl	100 g Magerquark	1 TL Backpulver
20 g Speisestärke	100 g Puderzucker	3 Blatt Gelatine
1 Glas Schattenmorellen	150 g Himbeeren	1 EL Kirschgeist
125 ml Sahne	0,5 Bund Minze	80 g Zucker
150 ml Weißwein	Salz	

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Drei Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 40 Gramm Zucker einrieseln lassen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und ein Drittel des Eischnees unterheben. Mehl, Backpulver und Speisestärke auf die Eigelbmasse sieben und unterheben. Dann den restlichen Eischnee mit der flüssigen Butter unterheben. Die Biskuitmasse auf ein mit einer Silikon-Backmatte ausgelegtes Blech geben, glattstreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene circa zehn Minuten backen. Ein sauberes Stofftuch mit 20 Gramm Puderzucker bestäuben. Das Biskuit darauf stürzen, die Backmatte vorsichtig abziehen und das Biskuit abkühlen lassen. Inzwischen die Gelatine circa zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. 80 Gramm Kirschen abtropfen lassen und mit 60 Millilitern aufgefangenem Kirschsafte pürieren, anschließend mit 50 Gramm Puderzucker mischen. Die Gelatine gut ausdrücken, im Kirschgeist auflösen und mit dem Quark unter das Kirschküree rühren. Die Sahne steif schlagen, die Himbeeren waschen. Einige Beeren zur Garnitur beiseite legen, den Rest mit der Sahne unter das Küree heben. Den Biskuitboden mit der Sahnemischung bestreichen, mit Hilfe des Tuches vorsichtig zusammenrollen und zugedeckt 2 Stunden kühl stellen. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker und Weißwein verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Zum Servieren die Biskuitrolle mit dem übrigen Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden. Die Minze von den Stielen zupfen. Die Biskuitscheiben mit den verbliebenen Himbeeren und Minzeblättchen garnieren und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 17. Juli 2010