

Rouladentorte

Eine fertige Biskuitrolle gefüllt mit Marmelade in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform mit Frischhaltefolie auskleiden, die Biskuitrollenscheiben auf den Boden und an den Rand der Form verteilen.

Füllung:

2 Eigelb mit 50g Zucker schaumig schlagen

1 Becher Joghurt zufügen

Saft von 2 Apfelsinen

Saft von 2 Zitronen

1/8l Wein zufügen

7 Blatt weiße Gelatine einweichen, auflösen und unter die Masse ziehen.

1 Eiweiß zu Schnee schlagen

2 Becher Sahne steif schlagen

à beides unter die dicklich gewordene Masse haben und abschmecken, evtl. Rum

Masse in die Form füllen, einen dünnen Biskuit darauf legen, mit etwas Marmelade bestreichen. Einen dünnen Mürbeteigboden darauf legen und die Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach ca. 3 Stunden die Torte stürzen