



Emmentaler Heidelbeer-Traum

Zutaten für 6 – 8 Personen

🥚 3 Eiweiss
1 Prise Salz
100 g Zucker

🥚 3 Eigelb
70 g Mehl

150 g Mascarpone

2 dl Rahm
1 EL Puderzucker

3 EL Heidelbeer-Konfitüre

100 g Heidelbeeren,
tiefgekühlt oder frisch

🥚 Heidelbeer-Glace
🥚 Heidelbeer-Likör Träumli

🥚 Diese Produkte sind beim **Arche-Hof**
Familie Gerber im Schangnau erhältlich.
Hubel 34c | 6197 Schangnau
034 / 493 40 91 | bauernhof-emmental.ch

Vor- und Zubereitung ⌚ ca. 35 Minuten

Eiweiss mit Salz steif schlagen.

Weiterschlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen bis der Eischnee glänzt.

Eigelb kurz darunterrühren.

Mehl dazusieben und mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtem Blech ausstreichen und in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 7 Minuten backen.

Biskuit auf ein Küchentuch stürzen. Mit einem feuchten Lappen über das Backpapier streichen, dabei das Papier vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem umgedrehten Blech zudecken und auskühlen lassen.

Mascarpone glattrühren.

Rahm mit Puderzucker steif schlagen, Mascarpone kurz darunterrühren und kühlstellen.

Konfitüre auf das ausgekühlte Biskuit streichen. Rahmmasse darauf verstreichen, dabei ringsum einem Rand von ca. 1 cm frei lassen. Heidelbeeren gleichmässig auf die Rahmmasse verteilen.

Biskuit von der längs Seite her aufrollen, mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Roulade auf Teller angerichtet mit Glace und Likör servieren.

🥚 Tiefgekühlte Heidelbeeren etwas antauen lassen.