

Backen und Kochen mit Josef

Himbeer Quark Füllung für eine Biskuitroulade -



Das Youtube Video, **Himbeer Quark Füllung** gibt es unter <https://youtu.be/BuG8nLAB3Hc>

Zubereitung:

1. Die Himbernen kommen in einen Topf und werden bei mittlerer Hitze erhitzt

Himbeer Quark Füllung für eine Biskuitroulade, Druckversion

2. Nun kommt der Puderzucker dazu und der Vanille Zucker
3. In eine Rührschüssel geben wir jetzt den Quark
4. Dann die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
5. Und zwischendurch die Himberen immer wieder umrühren
6. Dann die Sahne in einen hohen Topf geben und später, wenn die Himbeermasse zu gelieren begiint, mit einem Handmixer steif schlagen
7. Jetzt kommen die heissen Himbeeren durch ein Passier-Sieb und die durchpassierte Himbeerflüssigkeit kommt wieder zurück in den Topf und wird wieder leicht erwärmt, falls sie kalt geworden ist.
8. Nun wird die Gelatine mit den Händen ausgedrückt und in die Himbeerflüssigkeit gegeben und hinein gerührt bis sie sich auflöst.
9. Dann wird der Quark leicht aufgeschlagen und vom Quark kommt jetzt ein Löffel in die nicht mehr heisse, aber noch warme Himbeerflüssigkeit und wird eingerührt und dann noch einen zweiten Löffel Quark hineinrühren, damit die Himbeermasse weiter abkühlt
10. Dann kommt die jetzt nur noch ganz leicht warme Himbeermasse in den Quark und wird in den Quark eingerührt
11. Jetzt wird die Masse über ein Eiswürfelbad kalt geschlagen und dann in den Kühlschrank gestellt, bis die Masse zu gelieren beginnt (leicht fest zu werden beginnt)
12. Wenn die Masse genug geliert hat, geben wir die Sahne dazu und rühren die Steif geschlagene Sahne unter die Masse.
13. Jetzt wieder in den Kühlschrank stellen und weiter gelieren lassen (fester werden lassen)
14. Ist die Himbeermasse jetzt so fest geworden, dass man sie gerade noch so verstreichen kann, dann wird die Biskuitroulade ausgerollt und die Masse darauf verteilt und am besten mit einer Palette oder einem Teigschaber gleichmässig verteilt.
Tip: wer möchte kann von der Masse etwas weniger darauf verteilen und den Rest dafür auf der Roulade verstreichen und nach Belieben verzieren.
15. Dann vorsichtig aufrollen und für ca 3-4 Stunden kalt stellen.
16. Nun kann die Roulade mit Puderzucker bestreut werden und dann angeschnitten und auf Dessert-Teller serviert werden

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/himbeer-quark-fuellung/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED