



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 Packpapier 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.