

heute gibt es...

Rinfrescante ruolo di limone



Ingredienti:

- 5 uova
- 1 pizzico di sale
- 70g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- Zucchero 70g
- 1 Päckchen Vanilli Zucker
- 250g Quark
- 1 tazza di panna da montare
- 1 Beutel Cremepulver (Paradiescreme Zitrone)
- 2 EL Joghurt
- al gusto di limone, un po 'di panna montata e zucchero a velo per decorare

Preparazione:

1. In primo luogo, separare le uova. Il bianco d'uovo e un pizzico di sale a neve ben ferma con un miscelatore della mano di albumi montati a neve.
2. Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato ai tuorli d'uovo e sbattere per qualche minuto. Mescolare la farina con il lievito e mescolare. Poi gli albumi piega con una frusta.
3. Sottolineare l'impasto in modo uniforme su una teglia foderata. Cuocere in forno a 200 ° C (superiore e inferiore) Cuocere per 10-15 minuti fino a quando la spugna è la luce dorata.
4. Mentre i biscotti nel forno, si può preparare il ripieno già il ruolo. Per questo, la prima crema a neve. In un'altra ciotola, mescolare la ricotta con lo yogurt e la miscela di panna in polvere liscia bene. Piegare la panna montata e brevemente mescolare con una frusta elettrica fino a quando la crema una consistenza uniforme hat.Ich vorrei citare, a questo punto ancora, che le persone calorie-cosciente cagliata dal formaggio scremato, lo yogurt può sostituire corso Cremefine da yogurt magro e panna!
5. Ora arriva la parte più difficile della ricetta, probabilmente: formare la gelatina extra. Per evitare questi entra c'è un piccolo trucco che è in realtà gelingsicher: Un canovaccio inumidire e posizionare sul piano di lavoro. Poi ora arriva un altro panno, ma asciutto. Immergere il pan di spagna sul panno e rimuovere la carta da forno con delicatezza ma rapidamente.
6. Distribuire il ripieno sulla miscela spugna in modo uniforme e poi arrotolare questi fissati con l'ausilio di panni.
7. Il ruolo di limone è ora per circa 2 ore in frigorifero e può essere decorato con lo zucchero a velo prima di servire e / o panna montata e fette di limone. Qui, la creatività non conosce limiti ☐

[Pe2-immagine src

=<http://lh3.ggpht.com/-bILQQIbpvdE/UgC3LrTcaGI/AAAAAAAAAE4/fDLrO9uh24A/s144-c-o/DSCN2770-001.jpg> href

=<https://picasaweb.google.com/103013924738836182627/Zitronenrolle#5908924122340812898>

caption = "Rinfrescante ruolo di limone" type = "immagine" alt = "Ruolo di limone" pe2_img_align = "centro"]