

Biskuitroulade mit Mandarinencreme

Fluffig – weiche Biskuitroulade mit fruchtiger Mandarinencremefüllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Biskuitroulade

1 Grundrezept „[Heller Biskuit für Biskuitroulade](#)“

Für die Füllung:

250g Magerquark (laktosefrei)

200ml Sahne (laktosefrei)

75g Puderzucker

1 kleine Dose Mandarinen

Zur Dekoration:

Schlagsahne (laktosefrei)

Mandarinen

1. Den Biskuit nach Rezept herstellen. Auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen und mit samt dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen.
2. Mandarinen abtropfen lassen.
4. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Magerquark mit Puderzucker verrühren und die Sahne unterheben.
5. Den Biskuit vorsichtig auseinander rollen und mit der Quarkcreme bestreichen. Die Mandarinen gleichmäßig darauf

verteilen.

6. Biskuit vorsichtig aufrollen und auf eine Kuchenplatte legen. Mit Sahnetuffs und Mandarinen verzieren.

