

# Biskuit Roulade ohne Mehl mit einer Nougat Fülle



Rezept und Foto von Renate Zierler

## **Zutaten:**

*Für die Roulade :*

6 Eier

6 El Zucker

7 El Mandeln gemahlen

*Für die Fülle :*

1/2 Becher Mascarpone

1-2 Rippen Nougat

250 ml geschlagene Sahne

## **Zubereitung:**

*Für die Roulade :*

Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen schön schaumig rühren. Am besten so lange, dass es schon aussieht wie eine super dicke fluffige Creme . Dann die geriebenen Mandeln vorsichtig unterziehen und auf ein Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen .

Bei 180 Grad zirka 15-20 Minuten backen . Bitte kontrollieren da jeder Ofen anders ist. Sie soll saftig aber nicht trocken sein. Nach dem Backen die Roulade verkehrt auf ein Geschirrtuch legen und das heiße Backblech drüber stülpen und

so auskühlen lassen. So entsteht Feuchtigkeit die verhindert das die Roulade bricht .

*Für die Fülle :*

Den Nougat vorsichtig im Wasserbad schmelzen und mit der Mascarpone schön glatt rühren. Die geschlagene Sahne drunter heben und alles auf der erkälteten Roulade geben . Am besten nur auf einer Seite der Länge nach und dann mit dem Geschirrtuch vorsichtig einrollen . Bitte vorher vorsichtig das Papier abziehen :)) alles gut kalt stellen das es zum anschneiden gut zu portionieren ist . Etwas Staubzucker drauf wer mag oder etwas Schokolade . Schmeckt super lecker und ist auch für Allergiker oder für Low Carb geeignet Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Euch Renate