



TORTEN

Erdbeer-Zitronen-Biskuitrouladen-Torte

Die Kombination aus Mohn und Zitrone ist richtig lecker geworden, und die Erdbeeren haben den Genuss noch gesteigert! 🍓🍋

Menge: Torte mit 24 cm Durchmesser

222,8
kcal

2,7 g verwertbare Kohlenhydrate

5,5 g Ballaststoffe

4,8 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

- 1 Beutel Fibriya Orangen Biskuit Ballaststoffmix
- 6 Eier
- 20 g MCT-Kokosöl
- 30 ml Wasser
- 80 g Balance-Süßungsmittel

1. Creme

- 3 EL zuckerfreie Erdbeerkonfitüre
- 100 g Mascarpone
- 1 TL Fibriya Gelier- & Verdickungsmittel

2. Creme

- 200 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 100 ml Zitronensaft
- Schale von 2 Bio-Zitronen, abgerieben
- 2 EL Fibriya Balance Süßungsmix
- 50 g Fibriya Zitronen-Gelee

Außencreme

- 250 g Mascarpone
- 100 ml Zitronensaft
- Schale von 2 Bio-Zitronen, abgerieben
- 2 EL Fibriya Balance Süßungsmix
- 20 g Fibriya Zitronen-Gelee

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Den Orangen-Biskuit-Ballaststoffmix von Fibriya nach Packungsanweisung zubereiten. 3 EL gemahlenen Mohn hinzufügen. Auf einem Backblech verstreichen und bei 170 Grad 25 Minuten backen. Noch lauwarm mithilfe eines Küchentuchs aufrollen.
2. Währenddessen eine Erdbeercreme und eine Zitronencreme mit Sahne und Mascarpone zubereiten.
3. Den Biskuit mit den Cremes bestreichen und in Streifen schneiden. Die Streifen zu einer Torte aufrollen.
4. Auch außen mit Zitronencreme bestreichen.
5. Mit Erdbeeren und Zitronenschale verzieren.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	222,8 kcal	4066,1 kcal
Energie	921,5 kJ	16816,5 kJ
Fett	20,0 g	365,6 g
– davon gesättigte Fettsäuren	12,3 g	224,4 g
Kohlenhydrate	12,3 g	224,6 g
– davon Zucker	2,3 g	41,5 g
– davon mehrwertige Alkohole	9,6 g	174,9 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	2,7 g	49,8 g
Ballaststoffe	5,5 g	100,3 g
Eiweiß	4,8 g	87,6 g
Salz	0,4 g	6,4 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)