

## SCHOKO BISKUITROLLE KONDITOR REZEPT by Daninas Dad



### Zutaten

#### Biskuit

4 Eier getrennt  
2 x 50 g Feinkristallzucker  
5 cl Wasser  
80 g Mehl  
25 g Maisstärke (Speisestärke)  
25 g Kakao  
Prise Salz

#### Füllung

Marmelade (z.B. Erdbeere oder Ribisel)  
Rum  
  
250 ml Sahne  
2 ½ Kaffeelöffel Zucker  
½ Packung Vanillinzucker

### Vorbereitung

- Auf das Backblech ein Blatt Zeitungspapier und darauf das Backpapier legen.
- **Ofen auf 175 Grad vorheizen**, Ober-/Unterhitze.

### Zubereitung

**Mehl, Maisstärke** und **Kakao** auf einem Blatt Papier gut vermengen (durch Hin- und Her-Bewegen des Papiers).



4 **Eiklar** mit sauberem (!) Mixer leicht anschlagen, dann eine Prise **Salz**, 3 cl **Wasser** und nach und nach 50 g **Zucker** beimengen (nicht alles auf einmal, damit der Schnee den Zucker besser aufnehmen kann). Solange mixen, bis der Schnee eine feste Konsistenz aufweist.



4 **Dotter** mit 50 g **Feinkristallzucker** und 2 cl **Wasser** dick schaumig schlagen.



**Tipp:** Ab jetzt die Masse nicht mehr zu fest rühren oder rütteln, damit die „Luft“ nicht entweicht und der Teig locker bleibt!

Etwas vom Schnee in die Dottermasse geben und mit einem Schneebesen einarbeiten. Dann den restlichen Schnee sacht unterheben bis die Masse „marmoriert“ ist (d.h. dass noch vereinzelte Dotter- und Eiweiß-Anteile zu sehen sind).



Nun das gut vermengte **Mehl-Stärke-Kakaogemisch** über die Masse sieben und vorsichtig darunterziehen.



Die Masse auf das Backblech streichen. Bei **175 Grad, 13 Minuten** auf **mittlerer Schiene** backen.

Das Biskuit danach sofort vom Blech nehmen und eventuell **auf einem Gitter** auskühlen lassen (ca. 20-30 Minuten).



Das **ausgekühlte Biskuit** locker mit Mehl bestäuben, mit dieser Seite auf ein Tuch legen. Das Backpapier abziehen und auf dieser Seite mit **Marmelade** (in der Du etwas **Rum** gemischt hast) bestreichen. Mit dem Mixer 250 ml **Sahne**, 2 ½ Kaffeelöffel **Zucker** und ½ Packung **Vanillinzucker** schlagen. Die Sahne ebenfalls auf die Roulade streichen.

Abschließend einrollen und die Roulade mit **Staubzucker** bestreuen. **Fertig.**

