

# SCHOKO BISKUITROLLE MIT LEICHTER TRÜFFELCREME.

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)  
ca. 3 cl Rum  
250 ml Sahne  
60 g Kochschokolade  
1 Kaffeelöffel Zucker  
½ Packung Sahnesteif

## Vorbereitung:

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

## Zubereitung Schoko Biskuitrolle:

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).



### Zubereitung einfache Trüffelcreme

Die **Schokolade** in kleine Stücke zerteilen und - mit einem Schuss von der **Sahne** - in einem Kochtopf bei sehr kleiner Temperatur (Stufe 2 von 6) und unter ständigem Rühren am Herd langsam zähflüssig werden lassen. Etwa 2 cl **Rum** (alternativ Whiskey oder Cognac) dazugeben und unterrühren.

Mit dem Mixer die **restliche Sahne** und 1 Kaffeelöffel **Zucker** leicht anschlagen, dann eine halbe Packung **Sahnesteif** zugeben und weiter schlagen, bis der Schlag fest ist. Die zähflüssige, lauwarmer Schokolade zugeben und mit einem Spatel sachte in den Schlag einarbeiten.



### Fertigstellung

Das **ausgekühlte Biskuit** vom Backpapier lösen und auf dieser Seite mit **Marmelade** bestreichen (in die Du auch etwas **Rum** mischen kannst). Die **Trüffelcreme** darauf verteilen und dann den Teig mit beiden Händen - und leichtem Druck - zusammenrollen. Abschließend die Roulade mit Staubzucker bestreuen.

