

# SCHOKO BISKUITROLLE MIT MANDARINEN - KONDITORREZEPT by Daninas Dad



## Zutaten

### Schokobiskuit

4 Dotter  
50 g Feinkristallzucker  
3 cl Wasser  
4 Eiklar  
50 g Feinkristallzucker  
1 Prise Salz  
2 cl Wasser  
55 g Mehl  
55 g Maisstärke (Speisestärke)  
20 g Kakao

### Füllung

passierte Himbeermarmelade  
Himbeergeist

250 ml Sahne  
2 ½ Kaffeelöffel Zucker  
½ Packung Vanillinzucker

1 Dose Mandarinen (oder Mandarin-Orangen)

## 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** und nach und nach 50 g **Zucker** und 3 cl **Wasser** beimengen (nicht alles auf einmal, damit der Schnee den Zucker besser aufnehmen kann).



Solange mixen, bis der Schnee eine feste Konsistenz aufweist.



4 **Dotter** dick- und hellschaumig aufschlagen, dabei nach und nach 50 g **Feinkristallzucker** und 2 cl **Wasser** zufügen.



**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-Maisstärke-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).



## Fertigstellung

Das **ausgekühlte Biskuit** umgedreht auf eine Arbeitsplatte legen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und danach unter das Biskuit legen. **Marmelade** mit **Himbeergeist** verrühren und die Innenseite des Biskuits damit bestreichen. Mit dem Mixer 250 ml **Sahne** mit 2 ½ Kaffeelöffel **Zucker** und einer halben Packung **Vanillinzucker** aufschlagen und auf die Roulade streichen. **Mandarinen** abtropfen lassen, in kleinere Stücke schneiden und gleichmäßig auf der Sahne verteilen.



Abschließend das Biskuit mit Hilfe des Backpapiers und dann mit den Händen einrollen. Die Roulade mit Staubzucker bestreuen.

