



Schokoladen Biskuitrolle mit Erdbeeren

Zeit gesamt
🕒 2h 10min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	100 g
Salz	
Backpaste, Tonka	1 TL
Wasser	2 EL
Backmehl	100 g
Kakaopulver	40 g
Mascarpone	250 g
Puderzucker	80 g
Vanilleextrakt	1 TL
Schlagsahne	470 g
San-apart	6.5 TL
Erdbeeren	350 g
Schokolade, Zartbitter	250 g
Kokosnussöl	1 EL
Kuvertüre, zartbitter	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Backrahmen 20 x 30 cm, Palette, Küchenmaschine, Lochblech, Sterntülle, Geschirrtuch, Backrahmen, Abkühlgitter

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf maximale Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Du kannst auch ein herkömmliches Backblech mit Backpapier verwenden.

2. Schokoladenbiskuit

Schlage die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz, der Tonkapaste und dem Wasser in 5-10 Minuten weiß cremig. Siebe das Backmehl mit dem Kakao und hebe es kurz unter. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für 8-9 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen. Entferne den Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch, ziehe die Backfolie ab, rolle sie auf und lasse sie abgedeckt komplett abkühlen.

3. Creme & Füllung

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Füge 400 g Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank. Entferne das Grün von 200 g der Erdbeeren und würfle sie.

4. Biskuitrolle füllen

Rolle die abgekühlte Biskuitplatte vorsichtig wieder auf. Stelle etwa 3-4 EL der Creme für

die Dekoration zur Seite. Streiche die restliche Creme auf dem Biskuit glatt und verteile die Erdbeerwürfel darüber. Rolle die Biskuitplatte mithilfe des Geschirrtuchs auf und stelle sie abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

5. Dekoration

Hacke die Zartbitterschokolade grob. Lasse 70 g Sahne in einem Topf aufkochen, nimm sie von Herd und rühre die gehackte Zartbitterschokolade und das Kokosöl ein, bis die Schokolade geschmolzen ist. Lasse die Ganache lauwarm abkühlen. Setze die Biskuitrolle auf ein Abkühlgitter und lege eine Backfolie darunter, zum Auffangen der tropfenden Schokolade. Gieße dann die Ganache über die Rolle, streiche sie rundum glatt und lasse sie kurz anziehen. Fülle die übrige Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und dekoriere damit die Rolle, setze halbierte Erdbeeren in die Creme-Tupfen und reibe die Zartbitterkuvertüre darüber. Stelle die Rolle bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	505 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	30 g