Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Für Genießer: Biskuitrolle mit Schokocremefüllung

[caption id="attachment_11535" align="aligncenter" width="850" caption="Für die Kaffeetafel..."]

[/caption]

Hier ist mein erstes Rezept für eine Biskuitrolle. Bisher hatte ich hauptsächlich Torten-und Kuchenrezepte probiert. Umso überraschter war ich vom ersten Ergebnis. Damit der Biskuitteig nach dem Backen nicht bricht musste ich recht zügig und sorgfältig arbeiten. Der weiche Biskuit harmoniert mit der 'Mousse au chocolate'-Füllung sehr gut. Tatsächlich habe ich etwas mehr Weinbrand als angegeben in die Schokocreme gerührt. Wunderbar schokoladig. Hier das Rezept:

Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 8 Eier

- 1 Becher Schlagsahne
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 25 g Butter
- 2-3 EL Weinbrand oder Birnendestillat
- eine Prise Salz
- 1 Blatt Gelatine
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 60 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- Puderzucker zum Besieben

Zubereitung

Für die **Füllung** die Schokolade und 25 g Butter in einem Wasserbad schmelzen. Vier Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und anschließend kühl stellen. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls kühl stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Dann gut ausdrücken und mit 1 EL Wasser und dem Weinbrand erwärmen bis sie schmilzt. Die geschmolzene Gelatine in die warme Schokolade einrühren. 40 g Zucker und die Eigelbe in einer kleinen Schüssel schaumig schlagen. In diese Masse wird die geschmolzene Schokolade langsam eingerührt. Nun das geschlagene Eiweiß mit einem Schneebesen unterheben. Danach die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Schokocreme im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.
Für den **Biskuitteig** den Ofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Vier Eier in vier Eigelb und drei Eiweiß trennen. Die vier Eigelb in einer Schüssel mit 50 g Zucker und Zitronenschale 6 Minuten dickschaumig aufschlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter das cremige Eigelb ziehen. Dann Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterheben (auf zwei Portionen). Die Biskuitmasse gleichmäßig auf das Backblech streichen und im Ofen in 10-12 Minuten goldgelb backen. Ein Küchentuch ausbreiten und mit 15 g Zucker bestreuen. Die Biskuitplatte darauf stürzen.

Tipp: Das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig vom Teig abziehen. Den Biskuit mit der Schokocreme bestreichen und von einer Langseite her aufrollen. Die Biskuitrolle 3-4 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden.