Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Mini Schokobiskuitrolle mit Erdbeercreme

Zutaten:

- 5 Eier
- 350 g Zucker, fein
- 90 g Mehl (Typ 405)
- 25 g Stärke
- 40 g Kakaopulver
- 35 g Sonnenblumenöl
- 35 g Milch
- 1 Prise Salz
- 175 g Erdbeeren
- 150 g Sahne
- 100 g Sauerrahm
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Für den Biskuit Mehl mit Stärke, 150g Zucker und Kakao mischen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel die Eier mit 150g Zucker ca. 8 Minuten lang luftig, weißschaumig aufschlagen. Dann nach und nach die gesiebte Mehlmischung unterheben. Öl und Milch mischen und zuletzt zugeben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gießen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 10 Minuten backen. Im Anschluss das Backblech herausnehmen. Ein Tuch auf einem Tisch auslegen und mit 2 EL Zucker bestreuen und den gebackenen Biskuit auf das Tuch stürzen, so dass das Backpapier oben ist. Das Backpapier sofort mit kalten Wasser bepinseln und nach 30 Sekunden abziehen. Dann den Biskuit längs mittig teilen. Beide Teile noch warm in je ein Küchentuch aufrollen und im Tuch auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen. Die Erdbeeren säubern und das Grüne entfernen, dann vierteln. Die Erdbeeren in eine ofenfeste Form geben, mit 50 g Zucker mischen und im Backofen bei 170 Grad Umluft für 10 Minuten rösten.Die gerösteten Erdbeeren in ein hohes Gefäß geben und die ausgedrückten Gelatineblätter sowie den Vanillezucker zugeben und mit einem Löffel verrühren bis sich die Gelatine und der Zucker aufgelöst haben. Dann alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree abgedeckt zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Den Sauerrahm in einer Schüssel glatt rühren. Das abgekühlte Erdbeerpüree zum Sauerrahm geben und mischen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter das Sauerrahm-Erdbeergemisch heben. Das Gnaze im Kühlschrank kühlen bis die Masse anzieht.

Zum Fertigstellen die Biskuitsrollen vorsichtig aus den Tüchern rollen. Die Erdbeercreme in eine Spritztüte füllen und am unteren Ende des Biskuits mit der Erdbeermasse ein ca. 4-5 cm dicke Füllung aufspritzen. Dann den Biskuit von unten nach oben aufrollen und jede Rolle wieder in ein Tuch einwickeln. Im Kühlschrank mindestens 4-6 Stunden oder besser noch über Nacht durchkühlen lassen.

Zum Servieren die Biskuitrollen aus dem Tuch wickeln. Mit Puderzucker bestäuben und schräg in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.