AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	60 Min.	ganzjährig	Deutschland

ROULADE MIT SCHOKOLADERASPELN



Rezept: Alice Kuhn-Donat, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese luftige Roulade ist der Einstieg in die hohe Kunst der Patissiers. Gefüllt mit Rahm, dekoriert mit Schokoladeraspeln und frisch serviert ist sie ein Traum. Einfacher: Mit Konfitüre 'füllen' und mit Puderzucker bestreuen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

90 g	Zucker	60 g	Weissmehl
3	Eiweiss	2	Backtrennpapier
3	Eigelb	30 g	Schokoladenpulver
2 EL	Wasser, lauwarm	2.5 dl	Vollrahm
		50 g	Dunkle Schokoladel, Raspel

ZUBEREITUNG

1. Eiweiss sehr steif schlagen. 2/3 des Zuckers einrühren und schaumig schwingen. Rest des Zuckers zugeben, weiter rühren bis Masse glänzt.
2. Backofen auf 200° C vorheizen.
3. Eigelb und Wasser 2 Min. schwingen. Eiweissmasse drauf geben. Mehl und Schokoladepulver auf die Masse sieben und sorgfältig mischen.
4. Masse rechteckig 1,5 cm dick auf Blech mit Backpapier streichen. 10 bis 12 Min. auf zweitunterster Rille backen. Bisquit sofort mit etwas Zucker bestreuen. Ein zweites Backpapier drauflegen. Stürzen und ersten Backpapier wegziehen und Bisquit mit dem zweiten Papier einrollen. Auskühlen lassen.
5. Rahm steif schlagen. Roulade wieder öffnen und Innenfläche mit Rahm bestreichen. Roulade wieder aufrollen und Ende gerade schneiden. Aussenflächen ebenfalls mit Rahm bedecken.
6. Mit Sparschäler Schokolade raspeln und die Aussenflächen damit bedecken.