

## Schoko-Biskuitrolle mit Brombeeren und Ganache

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

5 Eier  
100 g Zucker  
60 g Mehl  
15 g Stärke  
30 g Kakao  
1 Msp. Backpulver  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Füllung

250 g Brombeermarmelade  
150 g Brombeeren  
250 g Schlagsahne  
2 Esslöffel Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt

#### Für die Ganache

130 g Zartbitterschokolade  
115 ml Schlagsahne

Wenn schon Schokolade, dann richtig: Im Teig, auf dem Teig und vor allem in Kombination mit einer Portion Sahne und einer Handvoll Brombeeren. Nicht irgendwie, sondern als sündhaft süße Biskuitrolle gedreht.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, 70 g Zucker einrieseln lassen.

- 3 -

Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen, Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Auf das Backblech streichen und im heißen Ofen 8-10 Minuten backen.

- 4 -

Küchentuch mit Wasser besprühen. Biskuit mit Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und nach 20 Sekunden vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch aufrollen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Füllung Sahne mit Vanillezucker und Vanilleextrakt steif schlagen.

- 6 -

Für die Ganache Sahne erwärmen und über die Schokolade geben, zwischendurch umrühren.

- 7 -

Biskuit ausrollen und mit Marmelade und Sahne bestreichen. Mit 100 g Brombeeren belegen und vorsichtig einrollen. Ganache über die Biskuitrolle geben

## Schoko-Biskuitrolle mit Brombeeren und Ganache

und mit restlichen Brombeeren dekorieren.