

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.