



MILKA TENDER XXL / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



Heute gibt es wieder ein Rezept aus der Kategorie: Nachgemacht - Original trifft Sally. Viele von euch haben sich die Tender Rolle von Milka gewünscht. Ich habe mich, wie bereits bei der Tender Rolle Schwarzwälder Art, für eine XXL-Variante entschieden und zeige euch, wie ihr sie ganz einfach selbst zubereiten könnt. Ein lockerer Biskuit gefüllt mit einer leckeren Mascarpone Creme und mit knackiger Kuvertüre ummantelt. Hier könnt ihr nach Belieben zwischen Vollmilch und Zartbitter entscheiden. Die Rolle ist in unter einer Stunde zubereitet und kann innerhalb von nur 1-2 Stunden serviert werden.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Stelle einen Backrahmen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes, perforiertes Blech und heize den Ofen auf 210 °C O/U vor.

BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten cremig. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, siebe es dazu und hebe es vorsichtig unter. Streiche den Biskuit in den Backrahmen und verteile ihn gut. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen für etwa 9 Minuten. Löse die Biskuitplatte nach dem Backen sofort mit einem Backformmesser aus der Backform und stürze sie auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch. Rolle es auf und lass die Biskuitrolle komplett abkühlen.

MASCARPONECREME

Verrühre den Mascarpone mit der Kondensmilch und dem Vanilleextrakt cremig. Füge die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

FÜLLE DIE BISKUITROLLE

Rolle die Biskuitplatte nun vorsichtig auseinander und verteile die Mascarponecreme gleichmäßig darauf.

Rolle die Biskuitrolle nun vorsichtig auf und stelle sie für 1 Stunde in den Kühlschrank.



Um die Creme am Rand perfekt aufzustreichen verwende ich gerne eine Teigkarte als „Kante“. So kann ich bis zum Rand streichen und die Creme läuft nicht darüber.

BISKUIT:

- 4 Eier
- 1 Pr. Salz
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver

ZUM BESTREUEN:

- 1 EL Zucker

MASCARPONECREME:

- 250 g Mascarpone
- 60 g gezuckerte Kondensmilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Sahne
- 7 TL San-apart

SCHOKOLADENGLASUR:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Kokosöl

SCHOKOLADENGLASUR

Um die Kuvertüre zu temperieren, hacke sie bei Bedarf fein und schmilz zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad, bis sie geschmolzen ist. Nimm sie dann vom Wasserbad herunter und rühre die restliche Kuvertüre und das Kokosöl ein.



MILKA TENDER XXL / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY

Lege die Biskuitrolle auf ein Abtropfgitter und übergieße sie mit der Kuvertüre gleichmäßig. Verstreiche sie mit einer Palette. Stelle die Tender Rolle für etwa 10 Minuten kühl. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Erhitze dein Messer etwas bevor du schneidest, so bricht die Schokoladenglasur nicht.



Aus der restlichen Kuvertüre kannst du Choco Crossies oder Rocky Roads herstellen.