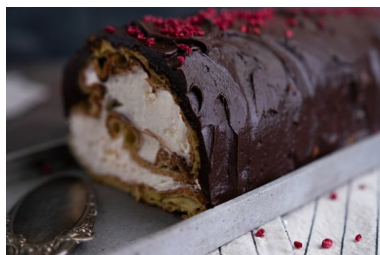


ECLAIR ROLLE MIT VANILLESAHNE UND SCHOKOLADEN GANACHE



Diese Eclair Rolle sieht wirklich schlicht und einfach aus, aber sie schmeckt super lecker. Eclairs kennt man klassisch als längliches Dessert (auch genannt Liebesknochen) aus Brandteig, ähnlich wie Windbeutel. Dazu wird der Teig im Topf zubereitet und bei mittelhoher Hitze „abgebrannt“. Durch diesen Vorgang geht der Teig später im Ofen schön auf und wird hohl innen. Bei der Rolle wird der Teig auf eine Dauerbackfolie gegeben und zu einer Platte glattgestrichen. So entsteht nach dem Backen eine Brandteigplatte. Diese wird anschließend nach dem Erkalten mit einer leckeren Creme aus Sahne und Vanilleextrakt bestrichen und aufgerollt, ähnlich wie eine Biskuit Rolle. Zur optischen Verzierung wird das Dessert mit einer Ganache (Schokocreame) aus Schokolade und Sahne eingestrichen.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 35 cm

Breite: 30 cm

TEIG

Gib die Butter mit dem Wasser und dem Salz in einen Topf. Koche die Masse einmal auf und stelle den Herd auf mittelhohe Hitze zurück. Gib das Mehl komplett hinzu und rühre es schnell ein. Rühre den Teigkloß nun so lange weiter, bis sich ein weißer Belag auf dem Boden gebildet hat. Diesen Vorgang nennt man Abbrennen und er bewirkt, dass der Teig später schön aufgeht.

Fülle den Teig in eine Rührschüssel und lasse ihn etwa 5 Minuten abkühlen. Gib das Vanilleextrakt dazu und rühre es ein. Rühre nun auch die Eier nacheinander in den Teig ein. Achte dabei darauf, dass das nächste Ei erst eingerührt wird, wenn sich das vorherige komplett mit dem Teig verbunden hat.



Je nach Größe der Eier kann es sein, dass du ein Ei mehr oder weniger verwenden musst. Füge dabei nur so viele Eier hinzu, bis der Teig in Spitzen vom Löffel herunterhängt.



Lege eine Backfolie auf ein Lochblech. Gib den Teig nun darauf. Befeuchte deine Hände mit etwas Wasser und drücke den Teig zu einem Rechteck mit den Maßen 30x35 cm flach.

Backe die Brandteigplatte im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 25-30 Minuten.

Lasse sie anschließend vollständig abkühlen.

TEIG:

- 60 g** Butter
- 250 g** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Mehl
- 5** Eier

CREME:

- 600 g** Sahne
- 6 TL** San-apart
- 60 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt

GANACHE:

- 300 g** Zartbitterschokolade
- 225 g** Sahne
- 5** Tropfen Kaffee Aroma

GANACHE

Lasse die Sahne mit dem Kaffee Aroma aufkochen. Nimm sie vom Herd herunter, füge die Schokolade hinzu und rühre sie ein. Lasse die Ganache auf Zimmertemperatur abkühlen.

CREME

Schlage die Sahne mit dem Vanilleextrakt, Puderzucker und Sanapart steif.



ECLAIR ROLLE MIT VANILLESAHNE UND SCHOKOLADEN GANACHE

Streiche die Sahne auf die abgekühlte Brandteigplatte. Rolle die Platte nun auf und stelle die Rolle für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

ROLLE FERTIGSTELLEN

Streiche die Rolle komplett mit der Ganache ein.



Wenn du nicht die komplette Ganache verwenden willst, kannst du die Reste auch einfach einfrieren.



Serviere die Eclair Rolle sofort oder stelle sie bis zum Verzehr kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3