

GIOTTO-KAFFEE-BISKUITROLLE



Eine lockere Biskuitrolle mit leckerer Kaffee-Sahne und Giotto-Pralinen.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 °C Oberunterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier mit dem Zucker und dem warmen Espresso 4 Min. cremig rühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und in die Eiemischung hinein sieben, kurz mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig auf dem Backpapier verstreichen und 8-9 Min. hell backen. Sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes, sauberes Geschirrtuch stürzen und von der langen Seite her einrollen. Den Biskuitteig nun komplett abkühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit dem Sahnestandmittel steifen und kühl stellen. Mascarpone, Sahnestandmittel, Espresso und Puderzucker verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. 5 EL Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme 30 Min. kühlen.

Die Mandarinen abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier abtupfen. Die Biskuitrolle aufrollen und mit der Kaffee-Füllung bestreichen und mit den Mandarinen belegen. Die Biskuitrolle aufrollen und mit der Kaffeefüllung im Spritzbeutel 16 Tupfen darauf spritzen. Jeweils einen Tupfen mit einer Giotto-Praline belegen und die Rolle mindestens 2 Stunden kühlen.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

BISKUITTEIG:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **1** Espresso
- ☐ **70 g** Mehl
- ☐ **50 g** Speisestärke
- ☐ **½ TL** Backpulver

KAFFEECREME:

- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **4 TL** San-apart
- ☐ **250 g** Mascarpone
- ☐ **3 EL** Espresso
- ☐ **2 EL** Puderzucker

AUSSERDEM:

- ☐ **1** Dose Mandarinen
- ☐ **1** Packung Giotto