

SCHOKOLADEN BISKUITROLLE MIT ERDBEEREN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #64



- ANZEIGE -

Schokoladenbiskuit, Mascarpone Creme, frische Erdbeeren und eine glänzende Schokoladenglasur sind einfach die perfekte Kombination. Mit der Biskuitrolle könnt ihr jeden beeindrucken und habt gleich ein Geschenk zu Geburtstag oder für andere Anlässe.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf maximale Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Du kannst auch ein herkömmliches Backblech mit Backpapier verwenden.

SCHOKOLADENBISKUIT

Schlage die Eier mit dem Zucker, Salz, der Tonkapaste und dem Wasser in 5-10 Minuten weiß cremig. Siebe das Backmehl mit dem Kakao und hebe es kurz unter. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für 8-9 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen. Entferne den Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch, ziehe die Backfolie ab, rolle sie auf und lasse sie abgedeckt komplett abkühlen.

CREME UND FÜLLUNG

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank. Entferne das Grün der Erdbeeren und würfle sie.

BISKUITROLLE FÜLLEN

Rolle die abgekühlte Biskuitplatte vorsichtig wieder auf. Stelle etwa 3-4 EL der Creme für die Dekoration zur Seite. Streiche die restliche Creme auf dem Biskuit glatt und verteile die Erdbeerwürfel darüber. Rolle die Biskuitplatte mithilfe des Geschirrtuchs auf und stelle sie abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

DEKORATION

Hacke die Zartbitterkuvertüre grob. Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen, nimm sie von Herd und rühre die gehackte Zartbitterschokolade und das Kokosöl ein, bis die Schokolade geschmolzen ist. Lasse die Ganache lauwarm abkühlen. Setze die Biskuitrolle auf ein Abkühlgitter und lege eine Backfolie darunter, zum Auffangen der tropfenden Schokolade. Gieße dann die Ganache über die Rolle, streiche sie rundum glatt und lasse sie kurz anziehen. Fülle die übrige Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und dekoriere damit die

SCHOKOLADENBISKUIT:

- ☐ 4 Eier
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 1 TL Tonkapaste
- ☐ 2 EL Wasser
- ☐ 100 g Backmehl
- ☐ 40 g Kakao

CREME UND FÜLLUNG:

- ☐ 250 g Mascarpone
- ☐ 80 g Puderzucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 400 g Sahne
- ☐ 6.5 TL San-apart
- ☐ 200 g Erdbeeren

DEKORATION:

- ☐ 70 g Sahne
- ☐ 150 g Zartbitterkuvertüre
- ☐ 1 EL Kokosöl
- ☐ 150 g Erdbeeren
- ☐ 50 g Zartbitterkuvertüre

SCHOKOLADEN BISKUITROLLE MIT ERDBEEREN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #64



Rolle, setze halbierte Erdbeeren in die Creme-Tupfen und reibe die Zartbitterkuvertüre darüber. Stelle die Rolle bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!