

**- ANZEIGE -**

Egal ob schon im Herbst, der Adventszeit oder auch zu Weihnachten, diese hübsche Biskuitrolle mit zwei Cremes und Orangen passt einfach immer. Die Orangen könnt ihr im Backofen oder auch im Dörrautomaten trocknen. Die dunkle Schokoladencreme ist nicht zu süß und ergänzt perfekt die Mascarpone-Orangen-Creme.



Zubereitungszeit

**45 Minuten**

Back-/Kochzeit

**60 Minuten**

Temperatur + Heizart

**80 °C H**

Back-/Kochzeit

**8 Minuten**

Temperatur + Heizart

**210 °C O/U**

Kühlzeit

**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

**OFEN VORHEIZEN**

Heize den Ofen auf 80 °C Heißluft vor und belege ein Backblech mit Dauerbackfolie.

**DEKORATION VORBEREITEN**

Halbiere die Orange und schneide sie in feine Scheiben. Wälze die Scheiben im Zucker und lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Backblech. Streue den übrigen Zucker darüber und trockne die Scheiben im vorgeheizten Ofen bei 80 °C Heißluft für etwa 1 Stunde. Öffne ab und zu die Ofentür, um Flüssigkeit entweichen zu lassen. Die Orangenscheiben müssen nicht vollständig getrocknet und fest sein. Sie sollte etwas fester sein und es darf keine Flüssigkeit mehr austreten, sodass sie später auf der Creme nicht tropfen.

**VORBEREITUNG BISKUIT**

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf größter Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

**BISKUIT**

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn für 8-9 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 210 °C O/U. Nimm die Platte aus dem Ofen, entferne den Backrahmen direkt nach dem Backen und stürze den Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie vorsichtig ab und rolle den Biskuit mit dem Geschirrtuch vorsichtig auf. Lasse ihn gerollt abkühlen.

**SCHOKOLADENCREME**

Hacke die Zartbitterkuvertüre grob. Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen,

**DEKORATION:**

- 1 Orange
- 100 g Zucker

**BISKUIT:**

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

**SCHOKOLADENCREME:**

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 70 g Sahne

**MASCARPONECREME:**

- 250 g Mascarpone
- 1 TL Orange (Abrieb)
- 1 TL Orange (Saft)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 70 g Puderzucker
- 400 g Sahne
- 6 TL San-apart

**ZUM BESTREICHEN:**

- 4 EL Aprikosenmarmelade

# WEIHNACHTLICHE BISKUITROLLE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



nimm sie vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Creme um und lasse sie auf Raumtemperatur abkühlen.

---

## MASCARPONECREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Orangenabrieb, Orangensaft, Vanilleextrakt und Puderzucker cremig. Gib die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

---

## BISKUITROLLE

Rolle den abgekühlten Biskuit vorsichtig auf und bestreiche ihn mit der Aprikosenmarmelade. Verteile dann die abgekühlte Schokocreme darauf und streiche sie glatt. Stelle etwa ein Drittel der Mascarponecreme für das Bestreichen der Rolle zur Seite. Verteile die übrige Creme auf der Schokocreme und streiche sie mithilfe einer Teigkarte bis zum Rand glatt, ein Ende kannst du dabei dünn auslaufen lassen. Rolle die Biskuitrolle mithilfe des Geschirrtuchs auf und lege sie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

---

## DEKORATION

Setze die Biskuitrolle auf eine Servierplatte und bestreiche sie mit der übrigen Creme. Ziehe nach Belieben ein Muster in die Creme oder streiche sie ganz glatt. Setze die Orangenscheiben zum Servieren leicht gewellt auf die Rolle. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Lege vor dem Einstreichen Backpapierstreifen um die Rolle, so bleibt deine Servierplatte beim Einstreichen sauber.