

Schokoladen-Biskuitrolle mit Stachelbeercreme



Zutaten (für 1 Roulade = 14 - 16 Stück)

4 Eier (M).	1 Pck. Vanillepuddingpulver
100 g Zucker	1 Pck. Gelatinepulver weiß
1 Pck. Vanillezucker	150 g Puderzucker
1 Prise Salz	150 g weiche Butter
80 g Mehl	250 ml Sahne
2 EL Kakaopulver	100 g Himbeerkonfitüre
1 EL Speisestärke	100 g geraspelte
40 g flüssige Butter	Zartbitterschokolade
500 g Stachelbeeren	
500 ml Rhabarbersaft	



Zubereitungszeit
90 Min



Kcal
319

KJ
1329

Eiweiss
5 g

Fett
18 g

Kohlenhydrate
33 g

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Für den Biskuit 4 Eier trennen. Eigelbe mit 4 EL Wasser, 50 g Zucker und dem Vanillezucker 5-6 Min. cremig aufschlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen bis der Eischnee cremig ist und glänzt. Mehl, Kakao und Stärke mischen und auf ein Stück Backpapier sieben. Abwechselnd Eischnee und Mehlmischung unter die Eigelbmasse heben. Zum Schluss die flüssige Butter unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Ofen auf der 2. Schiene von unten 10 Min. backen. Den Biskuit auf ein gezuckertes Küchentuch stürzen, das Backpapier mit etwas Wasser besprenkeln und abziehen, dann aufrollen und abkühlen lassen.

2. Für die Füllung die Stachelbeeren waschen, Stiele abschneiden und mit einem spitzen Messer einstechen. Mit dem Rhabarbersaft 4-5 Min. weich garen und in einem Sieb abtropfen lassen. Von der Flüssigkeit 500 ml abmessen, zurück in den Topf geben und aufkochen lassen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und den Saft abbinden. Das Gelatinepulver einweichen und in dem Pudding auflösen. Die Masse abkühlen lassen. Die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen und unter die Puddingmasse rühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Auf dem Biskuit verteilen, mit den abgetropften Stachelbeeren belegen, aufrollen und kalt stellen. Die Konfitüre erwärmen und die Rolle damit einpinseln. Mit der Zartbitterschokolade bestreuen und servieren.