

# Erdbeer-Roulade mit Schokoriegel

16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

- 4 Eier (Größe M)
- 1 Dotter (Größe M)
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 100 g glattes Mehl
- 20 g Backkakao
- ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Füllung:

- 400 ml flüssiges Schlagobers
- 2 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix
- 30 g Zucker
- 250 g würfelig geschnittene Erdbeeren
- 100 g in Scheiben geschnittene Erdbeer-Joghurt-Schokoladenriegel (z. B. Yogurette®)

### Zum Bestreichen:

- ca. 120 g Erdbeermarmelade

### Schoko-Guss:

- 200 g gehackte Vollmilchkuvertüre
- 50 ml flüssiges Schlagobers

## 1 Biskuitmasse:

Eier mit Dotter, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 8 Minuten**

Das erkaltete Biskuit auf Backpapier stürzen.

## 2 Füllung:

Schlagobers mit Gelatine fix steif schlagen. Den Zucker unterrühren. Erdbeerwürfel und Schokoriegelstücke unterheben.

3 Zum Bestreichen:

Das Backpapier vom Biskuit abziehen. Das Biskuit mit Marmelade bestreichen. Die Füllung gleichmäßig darauf streichen. Das Biskuit zur Roulade einrollen und ca. 2 Std. kalt stellen.

4 Schoko-Guss:

Kuvertüre mit Schlagobers über Dampf (Wasserbad) glatt rühren und auf der Roulade verstreichen. Mit einem Tortenkamm ein Muster in die Oberfläche ziehen. Die Roulade kalt stellen bis der Schoko-Guss angezogen ist.