

Roulade mit Giraffenmuster

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
4 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
120 g glattes Mehl

Zum Einrühren:

1 KL gesiebter Backkakao

Weißer Creme:

90 ml flüssiges Schlagobers
100 g gehackte weiße Kuvertüre
300 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und unterrühren. Unter eine Hälfte der Masse den Kakao rühren. Die Massen in Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) füllen.

2 Mit der hellen Masse zuerst ein Giraffenmuster auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) aufspritzen, kurz anbacken und die dunkle Masse gleichmäßig darauf verteilen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 9 Minuten

4 Das Biskuit kurz überkühlen lassen. Auf ein leicht bemehltes Backpapier stürzen und wieder zurückstürzen.



5 **Weißer Creme:**

Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre einrühren und ca. 2 Std. kalt stellen.

- 6 Die Creme mit Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Sahnesteif kurz einrühren. Die Creme auf das erkaltete Biskuit streichen. Die Roulade einrollen und ca. 40 Min. kalt stellen.

