

Roulade mit weißer Schokocreme

15 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

90 ml flüssiges Schlagobers
100 g gehackte weiße Kuvertüre

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

Weißes Schoko-Obers:

vorbereitetes Schoko-Obers
300 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack

1 Zum Vorbereiten:

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

2 Biskuitmasse:

Eier mit Dotter, Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren.

3 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. 10 Minuten

4 Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen.

5 Weißes Schoko-Obers:

Die vorbereitete Creme mit Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Das Sahnesteif kurz einrühren. 2/3 der Creme auf das erkaltete Biskuit streichen und mit Zucker-Streusel bestreuen. Die Roulade einrollen, mit der übrigen Creme bestreichen und zirka 40 Minuten kalt stellen.

6 Zum Bestreuen:

Die Roulade vor dem Servieren mit Zuckerstreuseln bestreuen.