

## Roulade schwarz - weiß

ca. 12 Portionen



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:

180 ml flüssiges Schlagobers  
200 g gehackte weiße Kuvertüre  
570 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Schoko Blättchen

#### Zum Aufspritzen und Dekorieren:

vorbereitete Creme  
Schokoladenornamente

#### Zum Bestreuen:

gesiebter Backkakao  
gesiebter Staubzucker

### 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 Die dunkle Masse im Abstand von 8 mm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) diagonal aufspritzen. Die helle Masse in die Zwischenräume spritzen.

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 Hälfte der Creme auf das erkaltete Biskuit streichen. Die Roulade einrollen und ca. 40 Min. kalt stellen.
- 7 Für Rosetten etwas Creme zur Seite geben. Die Roulade mit der übrigen Creme einstreichen. Mit einem gefalteten ca. 2 cm breiten Backpapierstreifen glatt ziehen.
- 8 **Zum Bestreuen:**  
Die Roulade mit Schokolade-Blättchen bestreuen.
- 9 **Zum Aufspritzen und Dekorieren:**  
Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) füllen und 12 Tupfen auf die Roulade spritzen.
- 10 Die Roulade mit Schokoladenornamenten dekorieren. Mit Kakao und Staubzucker bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.