

Schoko-Erdbeer-Roulade

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schoko-Biskuit:

5 Dotter (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
5 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
90 g glattes Mehl
20 g gesiebter Backkakao

Erdbeerfüllung:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
120 g Speisetopfen (20 %)
40 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1 Zitrone
200 g pürierte Erdbeeren
150 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreichen:

80 g passierte Marillenmarmelade

Schoko-Mascarpone-Glasur:

150 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
180 g raumwarmer Mascarpone (italienischer Frischkäse)

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

1 Schoko-Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin- Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unter die Dottermasse heben. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und unterheben.

2 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

3 Das überkühlte Biskuit auf ein leicht bemehltes Backpapier stürzen.

4 Erdbeerfüllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Topfen mit Staubzucker, Zitronensaft und Erdbeerpüree verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.



Das Backpapier vom erkalteten Biskuit abziehen. Die Füllung so auf das Biskuit streichen, dass in der Mitte eine Erhöhung entsteht. Die Roulade einrollen und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

- 5 **Zum Bestreichen:**
Die Roulade mit Marmelade bestreichen.
- 6 **Schoko-Mascarpone-Glasur:**
Kuvertüre mit Mascarpone verrühren und die Roulade glasieren.
- 7 **Zum Bestreuen:**
Die Roulade vor dem Anziehen der Glasur mit Raspelschokolade bestreuen.

