



Branche-Roulade

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 4 Min.

Für 16 Muffinförmchen aus Papier (ca. 7 cm Ø)

1 Portion Rouladenbiskuit
(siehe Rezept Seite 10)

Biskuit zubereiten und backen (siehe Seite 10). Die Ränder des ausgekühlten Biskuits gerade schneiden, Biskuit quer halbieren.

Füllung

1 Päckli gehackte Pistazien
(ca. 25 g)

1 Esslöffel Puderzucker

2 ½ dl Rahm

1 Päckli Rahmhalter

4 dunkle Schokoladestängel
(z. B. Branche noire, je ca. 23 g)

1. Pistazien mit dem Puderzucker im Cutter fein mahlen. Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen, Pistazien daruntermischen.

2. Biskuit füllen (siehe kleines Bild), aufrollen. Rouladen in je 8 Stücke schneiden, in die Papierförmchen legen.

Lässt sich vorbereiten: Rouladen ½ Tag im Voraus zubereiten, in Folie verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen, in Stücke schneiden.

Tipp: Eine der beiden Rouladen in Folie verpackt tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Im Kühlschrank auftauen. Ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, in Stücke schneiden.

Pro Stück: 9 g Fett, 2 g Eiweiss,
11 g Kohlenhydrate, 568 kJ (136 kcal)



Gewusst wie: Pistazienrahm auf die Biskuithälften streichen. Je 2 Schokoladestängeli längs hintereinander darauflegen.