



Schokoladenrolle mit Himbeeren

Zutaten:

(Für 12 Stück)

Für den Biskuit:

4 Eier
100 g Zucker
75 g Mehl
20 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 El Kakaopulver

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine
2 Eigelb
50 g Zucker
125 ml Sekt
250 g Himbeeren
300–400 g Sahne

Zubereitung:

Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit 3 El heißem Wasser schaumig rühren und 70 g Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eigelbmasse sieben und vermengen, Eischnee vorsichtig unterheben. Teig auf das vorbereitete, mit Backpapier belegte Backblech geben, gleichmäßig verteilen und bei 175 Grad Ober-/Unterhitze etwa 12 Minuten backen. Den Biskuit auf ein gezuckertes Küchentuch stürzen, Papier abziehen, mit einem feuchten Tuch belegen und mit dem Tuch aufrollen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in

der warmen Eiermasse unter Rühren auflösen. Sekt einrühren und die Creme so lange kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Himbeeren waschen und einige Früchte für die Dekoration beiseitelegen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Sektkreme heben. Die Himbeeren unter etwas mehr als die Hälfte der Creme heben. Biskuit vorsichtig auseinanderrollen, die Creme mit den Himbeeren darauf verstreichen, wieder aufrollen und mit der restlichen Creme überziehen. Für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den restlichen Himbeeren und einigen Minzeblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten

Wartezeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel