Mont-Blanc-Roulade

Ein besonderes Rezept als Geschenk für liebe Menschen zum Geburtstag, Muttertag oder einfach so: Mont-Blanc-Roulade mit Rum und feiner Kastaniencreme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eiweiß
40 g	Zucker
3 Stk.	Eigelb
40 g	Zucker
2 EL	Pflanzenöl
3 EL	Milch
60 g	Mehl

Für die Creme

300 g	Kastanienpüree (fertiges)
2 EL	Zucker
1 TL	Rum
200 ml	Schlagobers
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die Mont-Blanc-Roulade zuerst den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

2. In einer separaten Schüssel die Dotter mit dem Zucker schaumig schlagen, das Öl einfließen lassen und weiterrühren. Zuletzt die Milch unterrühren. Das Mehl über die Masse sieben und unterrühren. Den Eischnee nach und nach mit einem Holzspatel vorsichtig unterheben. Den Teig auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Das Kastanienpüree in einen Topf geben, mit dem Zucker verrühren und erhitzen. Weiterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Anschließend durch ein Sieb passieren, mit dem Rum mischen und abkühlen lassen.

4. In einer separaten Schüssel das Schlagobers steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Ein Fünftel des steifen Schlagobers unter die Kastanienmasse heben. Die fertige Kastaniencreme in den Kühlschrank stellen, das restliche Schlagobers zur Seite stellen.

5. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, vom restlichen Schlagobers vier Fünftel auf der Oberfläche verteilen, dann den Kuchen zur Roulade aufrollen. Das übrige Schlagobers rundum auf der Roulade verstreichen. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

6. Die Creme auftragen: Vor dem Servieren die Kastaniencreme in eine Garnierspritze oder ein Stanitzerl füllen und auf der Oberfläche der Roulade auftragen. Vorsichtig anschneiden.

Tipp

Die Seiten der Mont-Blanc-Roulade kann man zusätzlich mit Mandelblättchen oder Nussplittern verzieren.