Baileys-Schokoladen-Roulade

Die Baileys-Schokoladen-Roulade ist ein wunderbares Dessert, das auch sehr gut zum Nachmittagskaffee schmeckt. Dieses Rezept darf man sich nicht entgehen lassen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eier (getrennt)
4 EL	Wasser (lauwarm)
1 Prise	Salz
120 g	Zucker
70 g	Mehl
50 g	Speisestärke
20 g	Kakao
2 TL	Backpulver

Für die Creme

1 Packung	Qimiq
100 ml	Kaffee (kalt)
4 EL	Baileys
150 ml	Schlagobers
5 EL	Zucker
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die **Baileys-Schokoladen-Roulade** zunächst das Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen. Danach die Eiweiße mit vier Esslöffel lauwarmes Wasser und einer prise Salz mit dem Mixer steif schlagen, und den Zucker langsam einrieseln lassen. Solange rühren bis ein cremiger fester Schnee entsteht. Die Eigelbe kurz unterrühren.

2. Mehl, Backpulver, Kakao und Speisestärke miteinander vermischen, und vorsichtig unter dem Schnee heben. Ein Backblech (40x30 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene cirka zehn Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Währenddessen ein Tuch mit Zucker bestreuen, und den Biskuitteig darauf stürzen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dazu das Qimiq mit einem Löffel verrühren. Zucker, Baileys und Kaffee in eine Schüssel geben und solange verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach unter die Sahne heben.

4. Zum Schluss den Teig aufrollen, mit der Baileys-Kaffeecreme gleichmäßig bestreichen, einrollen und bis zum Verzehr gekühlt lagern.

Tipp

Wer möchte kann die Baileys-Schokoladen-Roulade mit frischen Himbeeren oder Orangenfilet verzieren.