Biskuitrolle mit Schokoladencreme

Das Rezept Biskuitrolle mit Schokoladencreme ist eine feine Mehlspeise. Die köstliche Nachspeise gelingt mit unserer Anleitung.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Biskuit-Teig

4 Stk.	Eier
2 EL	Wasser
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

frü die Schokoladencreme

125 g	Zartbitterschokolade
300 g	Schlagobers (Sahne)

Zubereitung

1. Für die leckere **Biskuitrolle mit Schokoladencreme**, heize zunächst deinen Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. Beginne damit, Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig zu rühren. Vermische dann das Backpulver mit dem Mehl und hebe es vorsichtig in die Eimasse ein. Verstreiche den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech und backe ihn für etwa 10-12 Minuten im Backrohr, bis er goldgelb ist. Rolle den Teig sofort ein, sobald er aus dem Ofen kommt, und lasse ihn vollständig auskühlen.

2. Während die Biskuitrolle abkühlt, hacke die Schokolade grob. Koche ein Drittel vom Schlagobers in einem kleinen Topf auf und nimm es dann von der Herdplatte. Füge die gehackte Schokolade hinzu und rühre sie gelegentlich um, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Schlage das restliche Schlagobers leicht steif und rühre dann die noch lauwarme Schokoladen-Schlagobers-Mischung vorsichtig unter.

3. Entferne das Backpapier von der Biskuit-Platte und verteile die Schokoladenfüllung gleichmäßig auf dem Teig, wobei du etwa 3 cm am oberen Rand frei lässt. Rolle die Biskuitrolle vorsichtig von der langen Seite her auf. Platziere die Rolle mit dem Verschluss nach unten und stelle sie für ca. 60 Minuten im Kühlschrank kühl, damit sie fest wird.

Tipp

Die Biskuitrolle mit Schokoladencreme noch zusätzlich mit Schokoladenglasur überziehen oder verzieren.