Chocolate-Mint-Log

Der Chocolate-Mint-Log ist ein Gaumenschmaus für Pfefferminz-Liebhaber. Ein Rezept, das auf keiner Kaffeetafel fehlen darf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,6 h

Zutaten

1 Stk.	Geschirrtuch (leicht feucht)
1 Stk.	Backpapier

Für den Teig

4 Stk.	Eiweiße (Eier größe L)
4 Stk.	Eigelbe (Eier größe L)
4 EL	Wasser (kalt)
160 g	Zucker
160 g	Mehl
0.25 TL	Backpulver

Für die Creme

250 g	Nuss-Nougatcreme (Menge kann variiert werden)
400 ml	Schlagobers
1 Packung	Minz-Schokoladen-Tafeln (große Packung)

Für die Dekoration

75 ml	Schlagobers (für die Tupfen)
1 TL	Vanillezucker
6 Stk.	Minz-Schokoladen-Tafeln
Nach Belieben	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für den Chocolate-Mint-Log am besten am Vortag für die Creme das Schlagobers in einen Topf geben und erhitzen (nicht kochen). Darin die Minz-Tafeln (Menge nach Geschmack, aber für die Dekoration 6 Stück zur Seite legen) hinzufügen und vollständig auflösen. Minz-Obers abkühlen lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen (mehrere Stunden, am besten über Nacht).

2. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 225°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun die Eiweiß mit dem kalten Wasser steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Masse glänzt die 4 Eigelbe kurz einrühren bis alles Verbunden ist. Mehl und Backpulver drauf sieben und mit einem Löffel vorsichtig unterheben.

4. Jetzt den Teig auf das Backblech streichen und ca. 8 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

5. Biskuit aus den Ofen holen, sofort auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden zu einer Rolle aufwickeln und auskühlen lassen.

6. Danach den Biskuit aufrollen und mit der Nuss-Nougatcreme bestreichen (sollte diese zu zäh sein, kann man sie etwas anwärmen).

7. Dann das Minz-Obers mit einem Mixer steif schlagen und ca. die Hälfte davon auf die Nuss-Nougatcreme streichen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm freilassen, damit nichts herausquillt.

8. Nun den Biskuit wieder zu einer Rolle aufrollen und mit dem restlichen Minz-Obers rundherum einstreichen.

9. Für die Tupfen das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und diese auf der Rolle

dressieren. Dann die 6 Minz-Tafeln diagonal halbieren und dekorativ aufsetzen. Zum Schluss noch den Mint-Log mit Schokoladenraspeln bestreuen. Die Rolle ergibt ca. 10-12 Scheiben, je nachdem wie dick man sie schneidet.

Tipp

Den Chocolate-Mint-Log noch zusätzlich mit frischer Minze dekorieren (siehe Foto).