Dreierlei Schokoladenroulade

Mit dem Rezept für dreierlei Schokoladenroulade lässt sich eine wunderschöne Leckerei zubereiten, von der sicherlich Alle begeistert sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

50 g	Milchschokolade (geschmolzen)
50 g	Weiße Schokolade (geschmolzen)
20 g	Dunkle Schokolade (geschmolzen)
3 Stk.	Eier (Grösse M)
70 g	Zucker
70 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
1 EL	Magermilch
100 g	Staubzucker
20 g	Schokoladenraspeln
2 EL	Staubzucker
100 g	Butter (weich)

Zubereitung

1. Für die **dreierlei Schokoladenroulade** als Erstes den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Danach Eier in eine Schüssel schlagen und Zucker dazugeben. Beides mit einem Handrührgerät für etwa zehn Minuten schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Masse dick und blass ist. Anschließend Mehl,

Kakaopulver und Milch in die Schüssel geben und alles schlagen, bis sich ein homogener Teig ergibt. Diesen Teig jetzt in das Backblech gießen. Alles gut verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Jetzt den Teig für etwa zehn Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn sich der Kuchen schön federnd anfühlt.

2. Als Nächstes Küchentücher anfeuchten und auf die Arbeitsfläche legen. Die Küchentücher müssen großer, als das Backblech, sein. Auf dem Küchentuch nun Backpapier ausbreiten. Danach Zucker auf dem Backpapier. Nun den Kuchen vom Backblech nehmen und auf das Backpapier legen. Den Kuchen dann gleich mithilfe des Backpapiers, vorsichtig einrollen. Den eingerollten Kuchen dann vollständig abkühlen lassen. Die feuchten Küchentücher auf der Rolle lassen.

3. In der Zwischenzeit die Milchschokolade in einen Topf geben und unter ständigem Rühren, langsam zum Schmelzen bringen. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

4. Währenddessen Staubzucker und Butter in eine Schüssel geben. Beides mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Jetzt die flüssige Schokolade zugeben und weiterrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt.

5. Nun den Kuchen ausrollen und die Creme darauf verteilen. Den Kuchen jetzt wieder vorsichtig zusammenrollen.

6. Danach die weiße Schokolade in einem Topf zum Schmelzen bringen. Dabei ständig umrühren. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

7. Die weiße Schokolade dann auf der Roulade verteilen und glatt streichen. Anschließend trocknen lassen.

8. In der Zwischenzeit die dunkle Schokolade in einen Topf geben und unter Rühren zum Schmelzen bringen. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

9. Die dunkle Schokolade nun schön über die weiße Schokolade sprenkeln. Zuletzt die Schokoraspeln auf der Roulade verteilen.

Tipp

Dreierlei Schokoladenroulade schmeckt herrlich, wenn sie mit frischen Früchten serviert wird. Frische Erd- oder Himbeeren verleihen ihr zusätzlich ein gutes Aussehen. Auch ein Fruchtgelee passt hervorragend zu der Süßspeise.