

Gefüllte Schokorolle ohne Backen

Das Rezept von der gefüllten Schokorolle ohne Backen ist für Schokoliker wie gemacht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

150 g	Mascarpone
0.5 EL	Zucker
100 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker
700 g	Schokoladenkuchen (fertigen)
150 ml	Milch
3 EL	Nuss-Nougatcreme
150 g	Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)
75 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Frischhaltefolien

Zubereitung

1. Für die **gefüllte Schokorolle ohne Backen** wird mit der Creme begonnen. Dazu den Mascarpone mit dem Zucker gründlich verrühren.
2. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben. Die Creme anschließend in den Kühlschrank stellen.
3. Nun den Kuchen (grob zerbröselt) in eine Schüssel geben.

4. Nun so viel Milch hinzufügen, dass die Masse beim anschließenden Verkneten nicht mehr an den Händen klebt, aber auch nicht zu trocken ist und zerbröseln.
5. Dann ca. 2-3 EL Nuss-Nougatcreme hinzufügen und unterkneten.
6. Jetzt die Arbeitsfläche mit zwei Bahnen Frischhaltefolie (leicht überlappend) straff auslegen.
7. Dann die Schokokuchen-Masse (am besten mit den Händen) 0,5cm dick auf der Folie ausbreiten (ca.30x42cm) und andrücken. Für eine gleichmäßige und glatte Oberfläche, kann man hinterher nochmal vorsichtig mit einem Nudelholz darüber rollen.
8. Jetzt die Mascarpone-Creme aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.
9. Danach mit Hilfe der Frischhaltefolie die bestrichene Teigplatte eng aufrollen. Dazu am besten die Frischhaltefolie an einer kurzen Seite leicht anheben und den Teig nach und nach von sich weg rollen.
10. Die Rolle anschließend vorsichtig auf eine Servierplatte oder ähnliches setzen und ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
11. Für den Schokoladenguss die Kuvertüre (zerhackt) mit heißem (nicht kochendem) Schlagobers verrühren, bis die Schokolade sich ganz aufgelöst hat und den Kuchen damit bestreichen.

Tipp

Einfacher lässt dich die gefüllte Schokorolle ohne Backen transportieren, wenn man sie in der Frischhaltefolie zu einem Bonbon wickelt und dann im Kühlschrank ruhen lässt. Außerdem haftet die Folie besser auf der Arbeitsfläche, wenn man diese vorher mit einem feuchten Tuch abwischt.