Schokoladen-Roulade mit Himbeerfüllung

Dieses tolle Rezept für eine Schokoladen-Roulade mit Himbeerfüllung ist besonders lecker, wenn es frische Himbeeren im Wald oder auf dem Markt gibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 13 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: syvwlch

Zutaten

250 g	Schlagobers
100 g	Himbeeren (tiefgefrorene)
50 g	Zucker
2 Blätter	Gelatine
10 ml	Himbeergeist
1 Packung	Tortenguss
Nach Belieben	Kiwi (oder anderes Obst zum Dekorieren)

Für den Teig

4 Stk.	Eier
100 g	Zucker
30 g	Mehl
20 g	Kakao

50 g	Speisestärke
40 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Vanille
1 TL	Zitronenschalen

Zubereitung

1. Für die Schokoladen- Roulade mit Himbeerfüllung als erstes den Biskuit Teig für die Roulade herstellen. Dazu die Eier trennen, das Eiweiß zur Seite stellen und das Eigelb in einer mittleren Schüssel mit Salz, Zitrone und Vanille vermengen und schaumig schlagen. Den Backofen auf 230°C vorheizen.

2. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Mehl und Speisestärke in eine weitere Schüssel sieben, den Kakao und Zucker untermischen. Jetzt das Eiweiß steif schlagen. Es muss so fest sein, dass es nicht aus dem Behälter herausrutscht, wenn dieser gedreht wird. 1/3 des Eischnees zum Eigelb geben und vorsichtig untermengen. Die gesiebte Mehl/Speisestärke Mischung ebenfalls hinzugeben und alles solange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Ganz zum Schluss die geschmolzene Butter untermischen. Ist der Teig glatt, das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben. Dies geht am besten mit einem Kochlöffel aus Holz.

3. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig verteilen. Zum Schluss die Mandelblättchen drüber streuen und circa 10 – 13 Minuten im Backofen backen. Danach den Rouladen Teig herausnehmen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Himbeeren mit dem Zucker vermengen und mit dem Pürierstab zu Mus verarbeiten. Schlagobers steif schlagen.

5. In einem kleinen Topf den Himbeergeist erwärmen, die Gelatine aus dem Wasser nehmen ausdrücken und dazugeben. Bei kleiner bis mittlerer Hitze auflösen. Diese dann zuerst mit dem Himbeer Mus und anschließend mit Schlagobers vermengen. Ist der Rouladen Teig abgekühlt, ihn einmal in der Mitte teilen.

6. Auf die eine Hälfte die Himbeersahne verteilen und die restlichen Himbeeren als Straße darauf verteilen. Von dieser Seite aus nun vorsichtig die Roulade aufrollen. Die Rolle für circa 30 Minuten ins Eisfach legen, damit sie nicht auseinander fällt.

7. Die zweite Hälfte des Teiges entweder noch mal genauso füllen, dann aber die doppelte Menge an Zutaten für die Füllung einrechnen, oder aber diese einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt eine weitere Roulade herstellen.

8. Während die Rolle in der Kühlung liegt, den Tortenguss nach Packungsanleitung kochen und das Obst, was zum Garnieren gedacht war, vorbereiten. Kiwis schälen und halbieren. Sehr dekorativ sieht es aus, wenn dieses mit Schlagobers und einer Himbeere belegt wird.

9. Wenn die Sahne Roulade kalt genug ist, diese halbieren. Jede Hälfte nun noch mal quer schneiden, auf einem Teller anrichten und mit den Kiwis garnieren. Auf die Schnittflächen ein wenig Tortenguss auftragen, dann glänzt es schön. Auch über die Kiwis ein wenig Tortenguss geben.

Tipp

Bei der leckeren Schokoladen-Roulade mit Himbeerfüllung kann man die Früchte für die Füllung auch abändern. Sehr lecker sind auch Erdbeeren oder Johannisbeeren. Beim letzteren das Zuckern nicht vergessen!