

VANILLE SCHOKO RÖLLEKES

Keine Dönekes, Röllekes!

Backofen auf 230°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Biskuitroulade Eigelb, Eier und Zucker auf ca. 45°C erwärmen und weiß schaumig schlagen. Salz, Quark, Mehl, Kakao, Stärke und Schokostreusel oder -stücke mischen, die Eimasse unterziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Etwa 8 Minuten backen, danach sofort vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme 300g Milch, Butter, Zucker und Vanillezucker unter Rühren aufkochen. Von der Kochplatte nehmen und mit einem Eigelb, Puddingpulver und 100g Milch abbinden, abkühlen lassen.

Für die lockere Creme Butter aufschlagen und 350g Vanillecreme nach und nach zugeben.

Die Biskuitkapsel dünn mit der Creme bestreichen, aufrollen und stramm ziehen.

Die Rolle mit temperierter Kuvertüre zügig einpinseln und mit zerknitteter Alufolie umschließen, kalt stellen.

Die Roulade vorsichtig von der Alufolie ablösen und nach Belieben mit einem Vanillecreme-Tupfen und Schokoornamenten ausgarnieren.

Für 7–8 Stück

BISKUITROULADE (1 X 30 X 40 CM)

1 Eigelb
 4 Eier
 140g Zucker
 1 Msp. Salz
 20g Quark
 65g Weizenmehl
 3g Kakao
 13g Stärke oder Backpulver
 50g Schokostreusel oder -stücke

VANILLECREME

400g Milch
 25g Butter
 60g Zucker
 10g Vanillezucker
 1 Eigelb
 30g Puddingpulver Vanille

LOCKERE CREME

350g Vanillecreme
 125g Butter

ca. 100g Kuvertüre