REZEPT FÜR SCHOKOLADEN-BISKUITROLLE



Für 6 Stücke | 45 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuitteig:

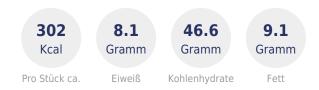
- 3 Eier
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 70 g Speisestärke
- 2 TL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 100 g Frischkäse
- 100 g Quark
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Kakaopulver
- nach Belieben etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen



ZUBEREITUNG



- 1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker dickcremig und hell schlagen. Stärke, Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen (26 cm x 22 cm) aufsetzen. Teig im Backrahmen gleichmäßig verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Biskuit herausnehmen, mit etwas Zucker bestreuen und abkühlen lassen.
- 3. Frischkäse, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Kakaopulver darüber sieben und kurz unterrühren. Abgekühlten Biskuit aus dem Rahmen lösen, auf ein Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.
- 4. Frischkäse-Füllung gleichmäßig darauf streichen und Biskuit zu einer Rolle aufrollen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen, damit die Quarkcreme fest wird. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.