

Backen und Kochen mit Josef

Schokoladen Biskuit Roulade -



Das Youtube Video, **Himbeer Quark Füllung** gibt es unter https://youtu.be/mMHYAq6Qs_c

Zutaten für die Roulade:

- 6 Eier Größe L
- 100 Gramm Zucker oder Puderzucker
- 250 Gramm Speisequark
- 100 Gramm Mehl
- 1 P. Vanillezucker
- 10g Kakao (1 El voll Kakao)

Zutaten für die Füllung:

- 200 Gramm Bitterschokolade 70% Kakaoanteil
- 200 Gramm Sahne
- 400 Gramm Himbeeren
- 90 Gramm Zucker
- 2 Blatt Gelantine

Zubereitung der Roulade:

1. Zuerst das Backblech mit etwas Butter bestreichen, damit das Backpapier gut haften bleibt.
2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
3. Jetzt die Eier trennen
4. Dann den Zucker und Vanillezucker zu den Eigelben geben und mit einem Handmixer alles verrühren bis die Masse sich sichtlich verdoppelt hat und weiss geworden ist.
5. Anschließend den Kakao unterrühren
6. Und nun das Eiweiss zu Schnee schlagen und zu der Eiermasse geben und den Eierschnee

mit einem Schneebesen unterheben

7. Dann nach und nach das Mehl dazu geben und unterheben
8. Den fertigen Biskuitteig jetzt auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
9. Dann den Biskuit für ca 10-12 Minuten backen.
10. Dann ein sauberes Geschirrtuch ausbreiten und darauf den fertigen Biskuit stürzen und gleich anschließend vorsichtig das Backpapier abziehen und mit Hilfe des Geschirrtuches die Roulade aufrollen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Creme:

1. Während der Biskuit abkühlt die Himbeeren auf den Herd setzen und den Zucker dazu geben und bei mittlerer Hitze alles köcheln lassen uns immer wieder umrühren.
2. Zwischendurch die Gelantine in kaltes Wasser einweichen
3. Und die Schokolade über einem Wasserbad erwärmen und schmelzen lassen
4. Die Himbeeren dann durch ein Passiersieb geben oder durch ein feines Haarsieb so dass die meisten Kerne zurückbleiben und nur der Saft übrig bleibt.
5. Dann die Gelantine ausdrücken und noch in den heißen aber nicht zu heißen Himbeersaft geben und einrühren.
6. Jetzt den fast heißen Himbeersaft zu der weichen Schokolade geben und solange alles miteinander verrühren bis sich die Schokolade vollständig darin aufgelöst hat.
7. Dann 200g Sahne steif schlagen und in die warme aber nicht mehr heiße Schokoladen-Himbeermasse geben
8. Jetzt die Masse in den Kühlschrank stellen so weit fest werden lassen, dass sich die Masse noch bearbeiten lässt.
9. Jetzt die erkaltete Biskuitroulade ausrollen und mit 2/3 der Schokoladen-Himbeercreme bestreichen, den Rest der Masse auf der aufgerollten Roulade verteilen und gleichmäßig mit einer Palette oder einem Teigschaber verstreichen.
10. Dann die fertige Roulade für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen
11. Wer möchte, kann die Roulade noch dekorieren.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/schokoladen-biskuit-roulade/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED