



Erdbeer Schoko Biskuitrolle



Zutaten (ca. 12 Stücke)

Für das Biskuit:

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Backkakao
- 1 gestr. TL Backpulver



Für die Füllung:

300 g Erdbeeren

2 Becher Feiner Schafstopfen

1 Becher Schafsgupferl

100 g Schlagobers

1 TL Vanillepaste

75 g Zucker

2 TL Zitronensaft

2 Beutel Gelatine-Fix

Für die Deko:

40 g Zartbitter-Schokolade

20 g weiche Butter

Erdbeeren

Schokoherzen nach Belieben (Milka)

Weißer Zuckerstreusel nach Belieben

Zubereitung

Für das Biskuit den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier, Zucker etwa 10 Minuten bei höchster Stufe steif schlagen. Salz nach 5 Minuten dazugeben.

Mehl, Kakao und Backpulver mischen, in drei Teilen auf den Eischnee sieben und sehr vorsichtig unterheben – nur so viel wie nötig.

Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten backen.

Aus dem Ofen holen und auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen. Das Biskuit zusammen mit dem Handtuch der Länge nach aufrollen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in kleine Würfel schneiden. Schlagobers steif schlagen. Gelatine-Fix dabei einrieseln lassen.

Schafstopfen, Schafsgupferl (ohne Molke), Vanillepaste, Zitronensaft und Zucker glatt rühren. Schlagobers vorsichtig unterheben.



Die Biskuitrolle vorsichtig ausrollen. Die Creme darauf glatt streichen, dabei 2 cm vom Rand frei lassen. Die Erdbeeren am unteren Rand der Länge nach verteilen. Die Rolle vorsichtig wieder aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mind. 4 Stunden fest werden lassen.

Für die Deko die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und halbieren. Die Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Butter unterrühren. Die Biskuitrolle aus der Frischhaltefolie nehmen und auf eine Platte setzen. Die Schokoladenglasur über die Biskuitrolle geben und mit Erdbeerhälften, Schokoherzen und Zuckerstreusel dekorieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Backzeit: 12 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Guten Appetit 😊