

Mokkarolle – Biskuitrolle mit Kaffee



Eine Mokkarolle mit Schokoladenbiskuit und kräftiger, cremiger Mokka-Mascarpone-Füllung. Kaffeefans werden sie lieben!

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 11 min

ZUTATEN

Für den Teig

3 Eier
95 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
25 g Backkakao
70 g Mehl

25 ml Wasser

Für die Füllung

200 g Mascarpone
½ TL Zimt
200 ml Schlagsahne
2 TL lösliches Espressopulver
60 g dunkler Basterdsuiker oder brauner Zucker
1 P. Sahnesteif

Als Deko

Schokoladen-Mokkabohnen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech (ca. 25 x 35 cm) einfetten, mit Backpapier auslegen und auch das Backpapier leicht einfetten.
3. Für den Teig Eier, Zucker, Salz und Vanille in eine Rührschüssel geben und mindestens 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Kakao und Mehl mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Anschließend das Wasser dazugeben und ebenfalls unterheben. Die Masse in das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
4. Im unteren Ofendrittel 10-12 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit für die Füllung Mascarpone mit Zimt verrühren. Die Sahne mit dem löslichen Espressopulver und braunem Zucker steifschlagen. Kurz vor Ende Sahnesteif dazugeben. Anschließend den Mascarpone unterrühren. Die Creme bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.
6. Ein sauberes Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche legen und dünn mit Zucker bestreuen. Den Biskuit nach der Backzeit direkt auf das Geschirrtuch stürzen. Das

Backpapier vorsichtig abziehen. Sollte es kleben, kurz mit einem feuchten Tuch abtupfen. Den Biskuitboden mit Hilfe des Geschirrtuchs von der langen Seite her einrollen und so abkühlen lassen.

7. Wenn der Boden abgekühlt ist, zwei Bahnen Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen, den Biskuit entrollen und vom Geschirrtuch auf die Folie ziehen. Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und bis auf 1/3 auf dem Biskuit verstreichen. Den Biskuit mit Hilfe der Folie eng aufrollen, die Enden verschließen und für mindestens eine Stunde mit dem Schluss nach unten in den Kühlschrank legen.
8. Nach der Kühlzeit die Folie entfernen und die Enden abschneiden. Die Mokkarolle auf eine Kuchenplatte legen.
9. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wunsch füllen und die Biskuitrolle nach Wunsch mit Tupfen und Schoko-Mokkabohnen dekorieren.