Schoko-Biskuitrolle mit Erdbeeren



Schokoladig, sahnig, fruchtig

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 15 g Kakaopulver

Für die Füllung

Ca. 200 g frische Erdbeeren
500 ml Sahne
2 P. Sahnesteif
2 P. Vanillezucker
15 g Kakaopulver
2 EL Schokoraspeln

Für die Deko

2 EL Schokoraspeln Zartbitter
80 g Zartbitterschokolade
Einige Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Eier, Zucker und Vanillezucker gründlich aufschlagen. Die Masse sollte deutlich an Volumen zugenommen haben.
4. Mehl und Kakao mischen, auf die Ei-Masse sieben und vorsichtig unterheben.
5. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
6. In der Backofenmitte für 15-18 Minuten backen.
7. Ein Geschirrhandtuch ausbreiten, mit wenig Zucker bestreuen und das Backblech nach der Backzeit auf das Handtuch stürzen. Vorsichtig das Papier abziehen. Falls es kleben sollte, mit kaltem Wasser einstreichen.
8. Den Biskuit mit Hilfe des Handtuchs einrollen und so erkalten lassen.
9. Inzwischen die Erdbeeren für die Füllung verlesen, waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Zur Seite stellen.
10. Für die Creme die Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen.
11. Den Kakao auf die Sahne sieben, die Schokoraspeln dazugeben und beides

unterheben.

12. Den ausgekühlten Biskuit vorsichtig aus dem Handtuch entrollen. 2/3 der Schokosahne auf dem Boden verteilen, dabei an den beiden kurzen und einer langen Seite ca. 1 cm frei lassen.
13. Die Erdbeeren auf der Sahne verteilen und den Biskuit wieder einrollen. An beiden Enden mit einem scharfen Messer 1-2 cm abschneiden. Die Rolle mit der „Naht“ nach unten auf eine Kuchenplatte legen.
14. Mit der restlichen Sahne einstreichen und die Schoko-Raspel mittig in einer Linie streuen.
15. Für die Deko die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen.
16. Einige Erdbeeren mit Grün waschen, vorsichtig abtrocknen und in die Schokolade tauchen. Auf einem Teller ablegen.
17. Eine Kuchengabel in die restliche Schokolade tauchen und über die Biskuitrolle „wedeln“, so dass dünne Schokospritzer entstehen. Einige Male wiederholen.
18. Die Schoko-Erdbeeren nach Wunsch dekorieren.
19. Die Rolle bis sie serviert wird, im Kühlschrank aufbewahren.