Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Cappuccino – Roulade

Zutaten für das Biskuit:
5 Eier, 120 g Zucker, 2 EL Öl, 100 g Mehl, 40 g Schokopuddingpulver, 1 EL Kakao

Zutaten für die Creme:
250 ml Schlagobers, 250 g Mascarpone, 1-2 EL Zucker (nach Geschmack),
1 EL löslicher Kaffee, 2-3 EL Kaffeelikör;
250 ml Schlagobers zum Bestreichen, Mokkabohnen zum Verzieren

Zubereitung:
Die Eier trennen und das Eiklar mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen.
Die Dotter und das Öl unterrühren. Das Mehl mit dem Puddingpulver und dem Kakao vermischen und durch ein Sieb zur Masse geben und vorsichtig unterheben.
Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° C (Heißluft) ca. 10-12 Minuten backen.
Ein Geschirrtuch mit Staubzucker bestreuen, das heiße Biskuit darauf stürzen, sofort einrollen und auskühlen lassen.
Für die Creme das Schlagobers, Mascarpone, Zucker und löslichen Kaffee zusammen cremig aufschlagen. Den Kaffeelikör unterrühren.
Die Roulade aufrollen, die Creme gleichmäßig darauf streichen und wieder einrollen.
Das Schlagobers zum Bestreichen cremig weich schlagen und die Roulade damit einstreichen. Mit Schlagobertupfen und Mokkabohnen verzieren.
Vor dem Servieren einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lassen.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube