Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Schoko – Bananen – Roulade

Zutaten:

Biskuit:
5 Eier, 120 g Zucker, 3 EL Öl, 100 g Mehl, 1 Pkg. Schokopuddingpulver,
20 g Backkakao, 1 Prise Zimt
Fülle:
1/8 l Schlagobers, 125 g Vanille-QimiQ, 1 Pkg. Vanillezucker, 2 EL Staubzucker;
180 g Preiselbeermarmelade, 2 Bananen
Für die Glasur:
100 g Marillenmarmelade, 150 g Kuvertüre, 1 TL Kokosfett

Zubereitung:

Für das Biskuit die Eier trennen. Eiklar mit Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Die Dotter und das Öl unterziehen. Zum Schluss das Mehl mit dem Puddingpulver, Zimt und dem Kakao versieben und unter den Teig heben.
Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in einen Backrahmen gleichmäßig aufstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Heißluft) ca. 10-12 Minuten backen. Das Biskuit mit einem Geschirrtuch zudecken und mit einem tiefen Backblech zudecken und ganz auskühlen lassen.
Für die Fülle das Schlagobers cremig schlagen. QimiQ mit Vanillezucker und Staubzucker glatt verrühren und das geschlagene Obers vorsichtig untermischen.
Das ausgekühlte Biskuit mit Preiselbeermarmelade bestreichen und die Creme darüberstreichen. Bananen schälen, der Länge nach an den unteren Rand legen, das Biskuit eng zusammenrollen und kühl stellen.
Für die Glasur Schokolade mit Kokosfett schmelzen und glatt verrühren. Die Roulade mit Marillenmarmelade bestreichen und mit der überkühlten Glasur glasieren. Nach dem fest werden nach Belieben verzieren.

Schärdinger
Trachten Wichtlstube