Erdbeer-Schoko-Rolle

Luftig gebackene Biskuitrolle mit einer Füllung aus Erdbeeren und einer Stracciatella-Creme. Ergibt etwa 16 Stücke.

Zutaten:

150g Zartbitter-Kuvertüre
4 Eier
100g Zucker
90g Mehl
30g Speisestärke
2 EL Kakao
2 Teelöffel Backpulver

Für die Creme:
5 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
500g Erdbeeren
500g Vanillejoghurt
30g Zucker
100g Raspel-Schokolade, Vollmilch

Für die Verzierung:
200 ml Sahne
1 Eßlöffel Kakao
eine Packung Schoko-Ornamente

Zubereitung

100 g Kuvertüre in · Stücke schneiden und im warmen Wasserbad schmelzen. Restliche Kuvertüre fein hacken und beiseite stellen. Eier, Zucker und 4 EL Wasser mindestens 8 Minuten dick schaumig aufschlagen.

Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver vermischen. Geschmolzene und gehackte Kuvertüre und das Mehlgemisch vorsichtig unter die Eimasse heben.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 16 bis 18 Minuten backen. Anschließend auf ein Geschirrtuch stürzen und das Backpapier entfernen. Den Biskuitteig mit dem Geschirrtuch aufrollen und abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen Sahne steif schlagen. Erdbeeren waschen und putzen. 350 g Erdbeeren würfeln, restliche Früchte beiseite stellen. Vanillejoghurt mit Zucker verrühren. Gelatine auflösen und mit 5 EL Joghurtmasse verrühren. Zur restlichen Joghurtmasse rühren. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, nochmals gut verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Creme halbieren. Unter eine Hälfte die Schokoladenraspel, unter die andere Hälfte die gewürfelten Erdbeeren heben.

Biskuitrolle wieder abrollen. Die Schokocreme auf den Biskuit streichen. Anschließend die Erdbeercreme darüber geben. Biskuitrolle aufrollen und 2 Stunden kalt stellen.

Sahne steif schlagen und die Biskuitrolle damit bestreichen. Mit Kakao bestäuben. Die Rolle mit halbierten Erdbeeren und Schoko-Ornamenten verzieren.