

Carolines Schoko-Sahne-Roulade mit Banane (nach Mama Elisabeths Rezept)

Zutaten Biskuitteig

6 Eier
150 g Zucker
150 g Weizenmehl, Type 550
1 Prise Salz
1 Prise gemahlene Vanille
2 EL Zucker (zum Bestreuen)

Zutaten Füllung

4 EL Zucker
2 EL Kakao
450 ml Sahne
2 mittelgroße reife Bananen
Saft einer ½ Zitrone (um
Verfärbungen zu vermeiden)

Zutaten Deko

Schokostreusel oder
Blockschokolade und essbare
Blüten zum Verzieren

Zubereitung Biskuitteig

Den Ofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Für den Biskuitteig, die ganzen Eier mit Zucker, Salz und Vanille schaumig aufschlagen, bis die Masse weiß wird. Dann das gesiebte Mehl vorsichtig einrieseln lassen und kurz unterrühren oder unterheben. Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und gleichmäßig mit einer Winkelpalette oder Teigkarte verstreichen. Blech in die mittlere Schiene des Backofens einschieben und 10-12 Minuten goldgelb backen, aus dem Ofen nehmen und mit Zucker bestreuen. Dann mit einem Geschirrtuch bedecken und sofort auf das Tuch stürzen. Nochmals mit einem Geschirrtuch bedecken und auskühlen lassen. Der Biskuit kann gut auch am Vortag gebacken werden.

Zubereitung Füllung

Für die Füllung Zucker mit dem Kakao abmischen, dass keine Klümpchen mehr im Kakao zu sehen sind. Die gut gekühlte Sahne halbsteif aufschlagen, dann die Zucker-Kakao Mischung einrieseln lassen und steif schlagen. Mit einem Messerschnitt kann die richtige Konsistenz überprüft werden.

Zubereitung Roulade

Von der Teigplatte das obere Geschirrtuch abnehmen, das Backpapier vorsichtig abziehen und mit dem unteren Geschirrtuch vom Blech ziehen.

Nach Belieben etwas Schokosahne für die Dekoration wegnehmen. Dann die Kakao-Sahne auf dem Biskuit verteilen und gleichmäßig verstreichen.

Tipp: Auf den unteren Rand etwas weniger Füllung streichen, damit am Rand beim Aufrollen nichts herausgequetscht wird.

Die kleingeschnittenen Bananen auf der Schokosahne verteilen und mithilfe des Geschirrtuchs den Biskuit vorsichtig aufrollen.

Biskuitroulade auf eine Platte setzen, „unschöne“ Enden mit Wellenschliffmesser abschneiden und evtl. mit Sahne, Blüten und Schokostreusel oder einfach mit Puderzucker garnieren.

Gut kühlen und dann genießen.

Guten Appetit!