

# Schokoladen-Roulade



4 Eier  
3 Eigelb  
140 g Zucker  
90 g Mehl

150 g dunkle Zartbitter-Schokolade  
600 g Rahm (Sahne)

Schokoladenpulver für die  
Garnitur

## Zubereitung:



Aus 150g dunkler Schokolade und 100g Rahm/Sahne eine (leichte) Canache herstellen. Dabei die Schokolade hacken, den kochenden Rahm/Sahne darüber giessen und...



...mit einer Kelle durchrühren bis alle Schokoladenpartikel aufgelöst sind.



Ein Blech mit Backtrennfolie auslegen.



Für den Bisquit die Eier mit dem Eigelb und dem Zucker warm- und kalt schlagen.



Das Mehl vorsichtig einmelieren und...



...die Masse auf das Blech geben. Gleichmässig ca. 1cm dick auf dem Blech verteilen und bei 200°C ca. 10 Min. backen.



Sofort aus dem Blech nehmen damit der Biscuit schnell abkühlen kann und dabei nicht austrocknet. Oft ist der Rand etwas mehr gebacken und bricht beim Rollen. Deshalb muss in der Regel der Rand des Biscuits abgeschnitten werden.



Die restlichen 500g Sahne/Rahm sehr steif schlagen. Die zu Beginn angefertigte Canache durchrühren und vorsichtig in den Rahm/Sahne einmelieren. Miteinander vermengen, dass eine gleichmässige Masse entsteht.



Das nun abgekühlte Biscuit so umdrehen, dass die während des Backens oben gelegene Seite jetzt unten ist. Nun etwa 2/3 der Schokoladenmasse auf das Biscuit schön gleichmässig verteilen.



Das Biscuit zu einer Roulade aufrollen und vorsichtig...



auf eine Platte legen. Die sichtbaren Teile der Platte mit Papier abdecken, damit bei der weiteren Arbeit die Platte sauber bleibt. Mit dem Resten der Schokoladenmasse die Roulade einstreichen..



Mit Schokoladenpulver bestreuen und das Papier rund um die Roulade entfernen. Die Roulade nun etwa für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.