

Schokolade-Roulade mit Orangenfüllung

Zutaten

Schokolade-Biskuit:

4 Eier
80g Mascobado Vollrohrzucker
5 EL warmes Wasser
100g Dinkel- oder
Weizenvollkornmehl
3 EL Kakaopuder

Orangenfüllung:

1 TL feines Agar-Agar-Pulver
4 EL Solás Orangensaft
1 EL Orangenlikör, z. B.
Grand Marnier, nach Belieben
150g Orangenkonfitüre
200g Cottage Cheese
2,5dl/250g Halbrahm/süsse
Sahne, steif schlagen

→ Dazu empfehlen wir Ihnen:

Hot Ingwer on the Rocks:

1 Liter Wasser
1 ca. 2 cm lange Ingwerwurzel
Mascobado Rocks, nach belieben

Wasser aufkochen, Ingwer mit der Bircherraffel fein reiben, zum kochenden Wasser geben. 5 Minuten ziehen lassen, absieben, mit Mascobado Rocks süssen. Dieses Getränk wärmt an kalten Tagen von Innen und hilft Spannungen im Kopf oder Nacken abzubauen.



Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Rücken eines rechteckigen Backblechs mit Backpapier belegen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen.
- 2 Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Wasser zu einer luftigen, cremigen Masse aufschlagen. Eiweiss steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl und Kakaopuder mischen, zur Eigelbmasse sieben, alles vorsichtig miteinander mischen. Biskuitmasse gleichmässig auf das vorbereitete Backblech streichen.
- 3 Biskuit in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200 °C etwa 10 Minuten backen. Sofort auf das vorbereitete Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen. Biskuit mit Hilfe des Geschirrtuchs einrollen.
- 4 Agar-Agar-Pulver mit dem Orangensaft unter Rühren aufkochen. Von der Wärmequelle nehmen. Orangenlikör und Orangenkonfitüre zugeben und gut verrühren. Zuerst Cottage Cheese und anschliessend Schlagrahm vorsichtig unterheben.
- 5 Biskuit vorsichtig flach auslegen, die Füllung darauf verteilen, satt aufrollen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.