

ROULADEN VARIATION

ZUTATEN

1 Roulade ergibt ca. 10 Port.

SCHOKO-ROULADE:

½ Genoise-Blatt nature (Biskuitplatte, Art.-Nr. 27886)

200 ml Vollrahm

4 g Sahnesteif

3 EL Puderzucker

2 EL Kakaopulver

1 Pk Vanillezucker

40 g Schokoladenspäne

ERDBEER-ROULADE:

½ Genoise-Blatt nature (Biskuitplatte, Art.-Nr. 27886)

300 ml Vollrahm

4 g Sahnesteif

2 EL Zucker

250 g Erdbeeren, in Würfeln

optional: Erdbeerscheiben zur Dekoration

ZITRONEN-ROULADE:

½ Genoise-Blatt nature (Biskuitplatte, Art.-Nr. 27886)

200 ml Vollrahm

8 g Sahnesteif

300 g Lemon Curd

150 g Mascarpone

optional: kandierte Zitronenscheiben zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Vollrahm und Sahnesteif steif schlagen.

Puderzucker, Kakao und Vanillezucker hinzufügen.

Die fertige Mischung auf das Genoise-Blatt nature streichen, dabei an einem der schmalen Enden einen kleinen Rand frei lassen, damit beim Rollen die Füllung nicht hinausgedrückt wird.

Die Roulade von der schmalen Seite her vorsichtig aufrollen.

Die gerollte Roulade mit der Naht nach unten auf eine Servierplatte legen.

Nach Belieben die Oberseite der Roulade mit zusätzlichem Schlagrahm bestreichen und mit Schokoladenspänen ausgarnieren.

Die Roulade vor dem Servieren für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

(identisch werden die beiden Fruchtvarianten zubereitet)

