



Schoko Stracciatella Bananen Biskuitrolle

Zeit gesamt
🕒 2h 45min

Zubereitungszeit
👉 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	100 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Kakaopulver	20 g
Speisequark, Magerstufe	250 g
Puderzucker	80 g
Schlagsahne	450 g
San-apart	6.5 TL
Raspelschokolade, zartbitter	50 g
Bananen	2 St.
Zitronensaft	1 TL
Schokolade, Zartbitter	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Handrührgerät mit Schneebesen, Backrahmen 32 x 37 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Schokoladenbiskuit

Schlage die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in 10 Minuten weiß cremig. Siebe das Mehl mit dem Kakao und hebe es kurz unter.

Tipp: Verwende mein Backmehl statt dem Mehl, dann müssen die Eier nur 2-3 Minuten gerührt werden.

3. Biskuit backen

Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe den Biskuit direkt im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für 8-9 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen. Entferne den Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch, ziehe die Backfolie ab, rolle den Teig auf und lasse ihn abgedeckt komplett abkühlen.

4. Füllung

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt cremig. Füge 400 g Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Hebe die Raspelschokolade unter. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank. Schäle die Bananen und halbiere sie längs. Bestreiche die Schnittflächen mit Zitronensaft.

5. Biskuitrolle

Rolle den Teig vorsichtig auf und verteile die Creme darauf. Streiche sie bis zum Rand glatt, lasse sie nur zu einem Ende etwas dünner werden und den letzten Rand frei. Lege die Bananen an das andere Ende und rolle die Rolle mit dem Geschirrtuch vorsichtig auf, sodass die Bananen im Inneren der Rolle liegen. Lege die Rolle für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank.

6. Dekoration

Lasse 50 g Sahne aufkochen, nimm sie vom Herd und rühre 80 g Zartbitterschokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Hacke 20 g Zartbitterschokolade fein. Setze die Biskuitrolle auf eine Servierplatte und verteile die Schokoglasur darauf. Streue die gehackte Schokolade darüber und stelle die Rolle bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	217 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g