



Schokobiskuitrolle mit Erdbeerquark

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	200 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	75 g
Speisestärke	30 g
Kakaopulver	40 g
Backpulver	1 TL
Erdbeeren	800 g
Blattgelatine	3 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	400 g
Vanillinzucker	2 TL
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 ° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig und glänzend ist.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke, Kakaopulver und Backpulver mischen und darüber sieben und mit der Hälfte vom Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen.
3. Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes, leicht gefettetes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen und im Backofen ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen. Mit einem frischen Stück Backpapier belegen, vorsichtig stürzen und mit gebackenem Papier abziehen. Biskuit aufrollen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Inzwischen Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Quark, 75 g Zucker und Vanillinzucker verrühren. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und kühl stellen.
5. Gelatine ausdrücken. In einem Topf Gelatine auf niedriger Stufe ca. 2 Min. auflösen und mit 1 EL Quarkcreme vermengen. Diese Masse unter die übrige Quarkcreme ziehen. Erst Sahne, dann Erdbeeren unterheben. Biskuit vorsichtig abrollen, Erdbeerquark daraufstreichen und Biskuit wieder aufrollen. Auf eine Kuchenplatte setzen und im

Kühlschrank mind. 3 Std. fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	152 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g