

Mississippi-Roulade

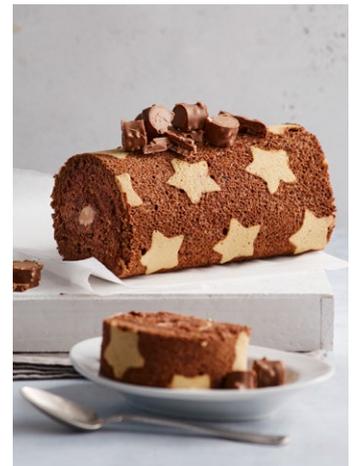
🕒 40 Min. + 7 Min. backen + 1 Std. kühl stellen

Für die Rouladen-Matte «Deko», gefettet, mit der Herz-Stern-Schablone

150 g dunkle Schokolade	Schokolade fein hacken, in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, ca. 10 Min. abkühlen.
2 dl Vollrahm 2 EL Zucker	Rahm mit dem Zucker knapp steif schlagen. Die Hälfte mit dem Schwingbesen unter die Schokolade rühren. Restlichen Rahm mit einem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, Mousse zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
1 TL sofort lösliches Kaffeepulver 1 EL heisses Wasser 70 g Zucker 3 Eigelbe	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kaffeepulver und Wasser in einer Schüssel verrühren, Zucker und Eigelbe begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
3 Eiweisse 1 Prise Salz 2 EL Zucker 70 g Mehl	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
2 EL Kakaopulver	Die Herz-Stern-Schablone in die vorbereitete Matte legen. Vom Teig 40 g mit einem Teighörnchen in die Vertiefungen streichen, Schablone sorgfältig herausnehmen. Kakaopulver unter den restlichen Teig mischen, sorgfältig in der Matte verteilen, auf ein Backblech ziehen.
	Backen: ca. 7 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.
3 Schokoladestängeli (z. B. Branche, je ca. 23 g)	Biskuit mit der Mousse bestreichen, Schokoladestängeli längs an den unteren Rand legen, von dieser Seite her mithilfe der Matte satt aufrollen.

Zubereitung ohne Rouladen-Matte: Kakaopulver unter den ganzen Teig mischen. Roulade mit Backpapier zubereiten (S. 5), nur ca. 6 Min. backen.

Stück (1/2): 250 kcal, F 16 g, Kh 21 g, E 4 g



Sternstunde!

Servieren Sie den Betty Bossi Cake-Klassiker von 1982 für einmal als raffinierte Roulade.



Sternenbedeckt!

Simsalabim! Zaubern Sie etwas Bling-Bling auf Ihre Roulade.