

Bananen Creme Rolle



Zutaten:

5 Eier
1 Prise Salz
125 g Zucker
4 EL Zucker extra
125 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1,5 TL Kakao
300 g Schlagsahne
200 g Frischkäse
150 g Zartbitterschokolade
3 Bananen

Backzeit ca. 10 min bei 175 Grad im Umluftofen

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und die Schokolade darin schmelzen. Die Schokosahne mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut beim abkühlen bildet. Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, Mehl und Speisestärke mit dem Backpulver mischen und langsam unterheben. Das steife Eiweiß am Ende vorsichtig unterrühren.

Ein Backblech (30x38 cm) mit Backpapier auslegen. Vom Biskuit Teig 5 Löffel Teig in der Schüssel lassen, dem restlichen Teig auf dem Backblech glatt streichen. Den Rest mit dem Kakao mischen und in Klecksen auf dem hellen Teig verteilen. Mit einem Messer marmorieren.

Ein sauberes Geschirrtuch mit Zucker bestreuen, den fertig gebackenen Boden darauf stürzen und vorsichtig das Backpapier abziehen. Den Biskuitboden mit dem Geschirrtuch aufrollen und abkühlen lassen.

Die Schokosahne mit dem Mixer aufschlagen und mit dem Frischkäse vermengen. Den Biskuitboden aufrollen und mit der Schokocreme bestreichen. Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Mit der Wölbung nach unten auf die Creme legen und den Biskuitboden vorsichtig der Länge nach aufrollen.

Die Biskuitrolle nochmals drei Stunden kalt stellen.