



Pfefferminz-Schokoladen Roulade

Biskuit (ergibt 1 Roulade von 30 cm)

4stk Eier	Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und einem
1 Prise Salz	Esstöffel warmen Wasser schaumig schlagen.
120 gr Zucker	Das Eiweiss mit dem Salz steifschlagen und
120 gr Mehl gesiebt	abwechslungsweise mit dem gesiebten Mehl unter die
100 gr Schokoladenstreusel	Eigelb-Zuckermischung heben.

Nun die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ca. 5mm dick), mit den Schokoladenstreuseln bestreuen und im Ofen bei 200 Grad 10-15 min backen. Sofort auf ein mit Zuckerbestreutes Tuch stürzen.

Für die Creme:

5dl Vollrahm	Vollrahm mit Rahmhalter steifschlagen und mit Zucker
1 El Rahmhalter	süssen. Nun die Pfefferminzblätter vom Stiel
Etwas Zucker	pflücken und fein hacken. Die Schokoladenraspel und
100gr Schokoladenraspel	Pfefferminze mit dem Zuckerrahm vermengen und auf
1 Bund Pfefferminze	das ausgekühlte Biskuit streichen.

Nun vorsichtig den Biskuit von sich weg rollen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlstellen

Tipp:

Diese Roulade kann auch mit anderen Geschmäckern versehen werden. Z.B. Himbeeren mit Zimt, Lebkuchen, Orangen Pfefferminz usw.

En Guete
wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam