

Schoko-Walnuss-Biskuitrolle

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	236 kcal/ 987 kJ	Fett:	18,1 g
Eiweiß:	4,9 g		
Kohlenhydrate:	14 g		

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten + Kühlzeit

Zutaten für 16 Portionen :

Für den Biskuitteig

50 g	kalifornische Walnüsse
4	Eier
100 g	Zucker
2 – 3 EL	heißes Wasser
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
30 g	Butter

Für die Füllung

125 g	Zartbitterschokolade
75 g	kalifornische Walnüsse
300 ml	Schlagsahne
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker

Zubereitung:

1. Für den Biskuitteig Walnüsse mahlen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei etwa die Hälfte Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Wasser dick cremig aufschlagen, Eischnee darauf geben. Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Walnüsse zugeben. Alles mit einem Teigschaber locker vermengen, zum Schluss zügig die Butter unterziehen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauf geben und rechteckig in den Maßen 45 x 28 cm glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 12-14 Minuten backen. Zu scharf gebackene Teigränder abschneiden. Biskuitplatte auf ein entsprechend großes Stück frisches Backpapier stürzen, das zu Backen verwendete Backpapier von der Rückseite der Teigplatte abziehen und die Teigplatte von der Längsseite mit dem frischen Backpapier vorsichtig aufrollen. Auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen, ab und zu umrühren. Schokolade abkühlen lassen. Walnüsse sehr fein hacken. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach Vanillezucker einrieseln lassen. Zwei Drittel der Walnüsse untermengen und die Sahne-Walnuss-Mischung mit der Schokolade verrühren.

4. Biskuitplatte vorsichtig aufrollen. Bis auf 3 Esslöffel die gesamte Schoko-Walnuss-Sahne auf dem Biskuit verstreichen. Biskuitplatte von der Längsseite aufrollen. Mit der restlichen Schoko-Walnuss-Sahne einstreichen und mit den übrigen Walnüssen bestreuen. 2-3 Stunden kühl stellen.