

DUNKELES SCHOKOLADENMOUSSE MIT SANDORN UND JOHANNISBEER BISKUITROULADE

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

20g Eigelb
50g Vollei
175g dunkle Schokolade
150g Sahne
3cl Sanddorn

4 Eiweiß
100g Zucker
Prise Salz
6 Eigelb
80g Mehl
20g Speisestärke

100g Johannisbeer Marmelade

Zubereitung:

Das Eigelb und Vollei in Zimmertemperatur zusammen aufschlagen, dunkle Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne aufschlagen. Die lauwarmer geschmolzene Schokolade unter die Eigelbmasse heben, Sanddorn dazugeben und zum Schluss vorsichtig die Sahne unterheben. Anschließend die Mousse mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eiweiß, Zucker und der Prise Salz schaumig aufschlagen. Nacheinander die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke darüber sieben und unterheben.

Die Biskuitmasse auf dem Blech verstreichen und im Ofen (Mitte) 8-10 Minuten hell backen. Herausnehmen und samt Backpapier sofort auf ein sauberes, mit etwa 2 EL feinem Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und noch warm aufrollen, dann abkühlen lassen.

Die Biskuitrolle vorsichtig öffnen, mit der Johannisbeeren Marmelade bestreichen und wieder aufrollen. Etwa 1 Stunde kaltstellen.

Zum Servieren mit einem Löffel jeweils eine Nocke von der Mousse abstechen auf Tellern mit der Johannisbeeren Biskuitroulade servieren.