



Schoko-Bananenrolle mit Vanillecreme

Zubereitung

Eidotter, Zucker, Wasser und Vanillezucker schaumig rühren. Den gesiebten Kakao, das mit Backpulver vermischte Mehl und den steif geschlagenen Schnee unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes, sauberes Küchentuch stürzen und noch warm einrollen. Die Rolle auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Packung Quimiq Vanille mit dem Mascarpone vermengen. Eine Banane in schräge Stücke schneiden. Das Tortengelee mit dem Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Die Bananenstücke damit überziehen.

Die ausgekühlte Biskuitrolle mit der Vanillecreme und den beiden Bananen belegen. Danach wieder einrollen. Kokosfett und Kochschokolade im Wasserbad zu einer Schokoladenglasur schmelzen. Die Biskuitrolle damit überziehen und mit den Bananenstücken dekorieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Manuela Köberl.

Zutaten

6 Eier
180g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
120g Mehl
20g Kakao
5 EL Wasser
1 Kaffeelöffel Backpulver
1 Pkg. Quimiq Vanille
3 EL Mascarpone
3 Bananen
1 Pkg. Tortengelee (farblos)
1 EL Zucker
¼ l Wasser
50 g Kokosfett
100 g Kochschokolade