

Schoggi-Roulade von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen

Eier trennen

Eiweiss schlagen

Eigelb in Schüssel mit Zucker, Salz, Vanillezucker und warmen Wasser schlagen.

Eiweiss-Schnee darunter ziehen. Mehl und Schoggipulver sowie Kakaoapulver dazusieben und alles unterziehen.

Auf Blech verteilen und Backen bei Umluft zu 200 Grad oder Unter-Oberhitze bei 220 Grad. 8-10min.

Nach Backen auf Küchentuch stürzen und mit Blech zudecken (Papier ablösen). Danach füllen und rollen wenn kalt.

Ausrüstung: Baktrennpapier

8.0 Stück Eier

240 g Zucker

2.0 g Salz

* 8 g Vanillezucker (8g)

4.0 ml Wasser warm EL

60 g Schokoladenpulver

20 g Kakaopulver

80 g Mehl

5.0 dl Vollrahm

200 g Kochschokolade

100 g Himbeerkonfi

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g