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 Kakoapulver 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: Backtrennpapier

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*