

Rezept

Biskuit-Roulade à la Sacher

Ein Rezept von Biskuit-Roulade à la Sacher, am 18.04.2024

Zutaten

4 Eier (Größe M)	50 g Zucker
Salz	3 EL Mehl
2 EL dunkles Kakaopulver	3 EL Speisestärke
Puderzucker zum Bestäuben	250 g Aprikosenkonfitüre
100 g Sahne	30 g Butter
150 g Zartbitter-Schokolade	75 g Zucker
40 g Crème fraîche	1 Backblech
Backpapier	1 sauberes Geschirrtuch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Roulade (Länge 25 cm; 10-12 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Das Mehl mit dem Kakao und der Stärke mischen und zur Eigelbmasse sieben. Ein Drittel des Eischnees hinzufügen und alles glatt rühren. Den restlichen Eischnee behutsam unterheben.
2. Backblech mit Papier belegen. Die Biskuitmasse ca. 1 cm dick daraufstreichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und so auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, dass das Backpapier oben ist. Papier entfernen.
3. Für die Füllung die Aprikosenkonfitüre in einem Topf aufkochen lassen. Heiße Konfitüre gleichmäßig dünn auf den gebackenen Biskuitteig streichen. Biskuit sofort mit Hilfe des Geschirrtuchs zu einer Roulade aufrollen. Die Biskuitroulade 30 Min. kühl stellen.
4. Für den Überzug die Sahne aufkochen. Die Butter und die Schokolade abwechselnd in Stückchen unterrühren und jeweils in der Sahne auflösen. Schokomischung etwas abkühlen lassen.
5. Dann 50 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen. Zuerst die Crème fraîche unterrühren, dann die Schokomischung. Schokoladenmasse 20-30 Min. abkühlen lassen, bis sie dickflüssiger wird. Dann gleichmäßig über die Roulade gießen. Sacher-Roulade nochmals für mindestens 1 Std. kühl stellen.
6. Gekühlte Sacher-Roulade gleich servieren oder noch mit beschrifteten Schoko-Schildchen garnieren.