

Rezept

# Stevia Biskuitrolle mit Schokocreme

Ein Rezept von Stevia Biskuitrolle mit Schokocreme, am 18.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

<b>4</b> zimmerwarme Eier	<b>3 – 4 EL</b> Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	<b>1 Msp.</b> Vanillepulver
<b>85 g</b> Stevia® Groovia (oder 1 EL Zucker + 0,4 g Steviosid-Extrakt)	<b>120 g</b> Mehl (oder je 60 g Mehl und Speisestärke)

### FÜR DIE FÜLLUNG:

<b>100 g</b> Stevia-Schokolade Zartbitter	<b>3 Blatt</b> Gelatine
<b>2 EL</b> Rum (ersatzweise 30 ml starker Espresso)	<b>100 g</b> Sahne
<b>3</b> Eier	Salz
<b>0,1 g</b> Steviosid-Extrakt	<b>1</b> Vanilleschote (das Mark davon)
<b>ca. 1</b> Kakaopulver zum Bestäuben	<b>ca. 1</b> Natura Stevia Plus zum Bestäuben
<b>gestrichener TL</b>	<b>gestrichener TL</b>

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech 35 × 45 cm (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen, das Blech mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier mit Zitronensaft und -schale, 1 Prise Salz und Vanillepulver im warmen (!) Wasserbad schaumig aufschlagen. Nach und nach das Stevia-Granulat dazugeben und alles dick-cremig schlagen. Das Mehl sieben und portionsweise mit einem Schneebesen locker unter die Eimasse heben (nicht rühren!). Den Teig gleichmäßig auf das Blech verteilen und den Biskuit im Ofen (Mitte) in 10 – 12 Min. nicht zu dunkel backen.
2. Den fertigen Biskuit herausnehmen und auf ein Küchentuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen (ggf. vorher etwas anfeuchten). Den Biskuit von der kurzen Seite her einmal aufrollen und wieder entrollen, den Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen.
3. Für die Füllung die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in wenig kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Den Rum erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz ebenfalls steif schlagen.

4. Die Eigelbe mit Steviosid-Extrakt, Vanillemark und Rumgelatine schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Nacheinander die Schlagsahne und den Eischnee unterheben. Die Schokocreame ca. 30 Min. kühl stellen. Den Biskuit ca. 1 cm dick mit der Creme bestreichen und mithilfe des Küchentuchs aufrollen. Die Biskuitrolle auf die Nahtseite legen und ca. 2 Std. kühl stellen. Zum Servieren Kakao und Natura Stevia Plus vermischen und die Biskuitrolle damit bestäuben.