

Minirouladen mit Himbeer- und Passions- frucht-Joghurtfüllung

Rezept von Markus Heckel

WERKZEUGE

Spritzsack
Stabmixer

ZUTATEN

Biskuit

1 Grundrezept Biskuitroulade
10 g Kakaopulver
25 g Himbeergranulat, getrocknet

Himbeerfüllung

75 g Himbeermark, passiert
75 g Joghurt
30 g Zucker
2,5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1,5 dl Rahm, geschlagen

Passionsfruchtfüllung

40 g Passionsfruchtmark, passiert
30 g Mangopüree
75 g Joghurt
30 g Zucker
2,5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1,5 dl Rahm, geschlagen

Schokoladencreme

120 g Kuvertüre, dunkel
1,2 dl Rahm

ZUBEREITUNG

Biskuit

Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Ein Backblech (30 × 40 cm) mit Backpapier belegen. Die fertige Masse gleichmässig dünn auf ein Backpapier streichen. Das Kakaopulver und das Himbeergranulat darauf verteilen. Im heissen Backofen ca. 7 bis 8 Minuten backen und danach sofort vom heissen Backblech nehmen, damit die Biskuitkapsel nicht austrocknet.

Himbeerfüllung

Die Fruchtpurees jeweils mit dem Zucker mischen und einen Teil davon erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und mit dem restlichen Fruchtpuree und dem Joghurt mischen. Wenn die Masse zu Stocken beginnt, den geschlagenen Rahm unterheben. Die Crèmes für 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Schokoladencreme

Die Kuvertüre in einer kleinen Chromstahlschüssel über der Bain-Marie schmelzen. Den Rahm aufkochen und in die geschmolzene Kuvertüre geben. Mit dem Stabmixer so lange mixen, bis eine glatte, glänzende Masse entsteht.



Fertigstellen

Frischhaltefolie auf eine Unterlage legen. Die Biskuitkapsel auf die Frischhaltefolie stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Crème kurz aufrühren und auf den Biskuit streichen. Darauf die Füllung verteilen. Von der Längsseite her eng aufrollen und die Rolle mit der Frischhaltefolie verschliessen. Die Rouladen mind. 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.