

„März“

Schokoladerolle mit Dolce de leche

Backofen 230°C, Heissluft 200°C

1 Stück

3 Eier

90 g Zucker (1 dl)

90 g Weissmehl (1½ dl)

1 TL Backpulver

20 g Kakaopulver (½ dl)

2 EL Milch



Füllung:

250 g Zimmerwarme Margarine

3 Eiweisse

120 g Zucker (1½ dl)

1 Prise Salz

1 Dose Kondensmilch (Dolce de leche)

Ei und Zucker schaumig rühren.

Dann vorsichtig Weissmehl gemischt mit Backpulver und

Kakaopulver einrühren und zuletzt Milch dazugeben.

Den Teig auf ein 30 x 40 cm grosses Backblech, bedeckt mit

Backpapier, ausbreiten.

Ca. 5 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier wenden.

Das Backpapier von dem Kuchen entfernen. Das geht am

einfachsten, indem man es mit Wasser bepinselt.

Eiweiss, Zucker und Salz in einer Schale im Wasserbad bis ca. 55

grad schlagen lassen. Von dem Herd nehmen und weiterschlagen

bis der Meringue steif und abgekühlt wird. Die Margarine verteilen

und nacheinander einfügen gleichzeitig umrühren.

Zuletzt Kondensmilch nach Geschmack zufügen.

Die Füllung verteilen und den Kuchen zusammenrollen. Den

äusseren Rand der Rolle nach unten legen.

Copy right



KITA-MIA