Biskuitrolle alla Lafer

Quelle: Genuss-Magazin 02/2015, nachgebacken von Manfred Cuntz

Nicht so schön wie beim Johann aber mer kanns esse und als bekennender Grobmotoriker bin ich für den Anfang ganz zufrieden. Nächstes Mal kommt aber eine Orangenbuttercreme rein. Ich hatte nur leider weder O-Saft noch Orangen da.

Und hier das Rezept:
In Klammern meine Mengen.

Zutaten:
Biskuit:
4 Eier (200 g)
75 g Zucker
2 EL Mehl (18 g)
2 EL Kakao (13 g)
2 EL Speisestärke (15 g Maisstärke)
Puderzucker

Schokocreme:
100 ml Sahne
50 g Butter
50 g Zucker
150g Zartbitterschokolade (Callebaut Kuvertüre 70%)
1EL Kakao zum bestäuben

Buttercreme lt. Genussmagazin:
Zutaten:

250 ml O-Saft
1 EL Zimt
1 EL Vanillezucker
15 g Speisestärke
100 g weiße Kuvertüre
2 EL Orangenlikör
150 g weiche zimmerwarme Butter

Meine Ersatzlösung anstelle der Buttercreme:
250 ml pürierte Dosenananas 1:1 mit dem Sirup
15 g Speisestärke
100 g weiße Kuvertüre
2 EL Weinbrand
150 g Butter
O-Saft mit Zimt, Vanillezucker und Stärke bei Intervallstufe I auf 120°C erhitzen. (Ballonbesen)

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zubereitung:
Biskuit:
Eier mit dem Zucker in ca. 5 Minuten (15 Minuten) dick schaumig aufschlagen. (Ballonbesen)

Mehl, Kakao und Stärke dazu sieben und vorsichtig unterheben (Unterhebeelement)

Ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und 10-12 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen

Zubereitung Ersatz-Buttercreme:
Es soll eine puddingartige Konsistenz geben.
Temperatur ausschalten und weiter rühren lassen.

Kuvertüre und Orangenlikör zufügen und schmelzen lassen.

Weiter rühren bis es vollständig erkaltet ist.

Dann die Butter stückchenweise zugeben und untermischen.

Backpapier vom Biskuit abziehen und Creme gleichmäßig aufstreichen. Mit Hilfe des Tuchs

vorsichtig aufrollen. Für 60 Minuten kalt stellen (ich habe es dazu in Frischhaltefolie eingepackt).

Zubereitung Schokocreme:
Sahne mit Butter und Zucker auf Intervallstufe 1 auf 120°C erhitzen. Temperatur ausschalten, Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen. Kalt rühren.

Biskuitroulade einstreichen und mit einer Gabel längliche Furchen ziehen. Leicht mit Kakao bestäuben.

Anmerkung: Für mich macht der Ballonbesen außer beim Biskuit da keinen Sinn. Nächstes mal werde ich den Flexi nehmen.