

Schoko-Bananen-Rolle

Personenanzahl: 8-9 Zubereitungszeit: 45min Kochzeit: 45min

Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Hobbykoch (4/5)

Quelle: Hannes Trautwein

Anmerkung: SEhr LECKER



Zutaten:

5 Eier
125g Mehl
125g Zucker
1 El Vanillezucker
evtl. abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone

1 Becher Sahne
3 El Schoko Raspel
3 Bananen
1 Päk. Sahnesteif

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Zucker langsam dazu geben und nochmals fest aufschlagen. Das Eigelb mit Geschmackszutaten vermischen und untermischen. Das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Biskuit-Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen und für 8-10 min bei 220 Grad goldgelb backen. Auf ein mit Zucker bestreuten Küchenhandtuch stürzen und sofort mit Tuch einrollen. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und Sahne-steif dazugeben. eine der Bananen dazugeben und durchpürieren. Schokoraspel dazugeben und kaltstellen. Die Biskuit rolle ausrollen zwei Bananen quer in die Mitte des Biskuits legen und mit der Sahne-cream bestreichen. Zusammenrollen, mit Puderzucker bestreuen und kühl servieren.