

Cremige Piraten-Rolle



3	Eier (Gr. M)
100 g	Zucker
75 g	Mehl
25 g	Speisestärke
15 g	Kakaopulver
1 gestr. TL	Backpulver
ca. 50 g	Zartbitterschokolade
22	Schokolinsen
400 g	Schlagsahne
2 Pck.	Sahnefestiger
50 g	Raspelschokolade "Zartbitter"
2	reife Bananen
8	Keksstäbchen mit Schokoladenüberzug
ca. 2	kleine weiße Schaumküsse
	rote Zuckerschrift
	Zucker für das Geschirrtuch

Zubereitung

- 1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke, 15 g Kakao und Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Ein Backblech (32 x 39 cm) mit Backpapier auslegen. Masse daraufgeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 8 Minuten backen.
- 2 Ein sauberes Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Biskuitplatte auf das Tuch stürzen und Papier abziehen. Biskuit umdrehen, so dass die "Backpapierseite" auf dem Tuch ist. Biskuit von der Längsseite her mit dem Geschirrtuch aufrollen und auskühlen lassen.
- 3 Schokolade grob hacken und in einer Schüssel auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Schokolade in einen kleinen Spitzbeutel füllen. Auf ein Stück Backpapier mit der Schokolade ein Steuerrad zeichnen und kühl stellen.
- 4 Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 1 EL Zucker einrieseln lassen. Schokoraspel unterheben. Biskuitplatte entrollen. Sahne darauf verstreichen. Banane schälen und an die innere Längsseite der Biskuitrolle legen und wieder aufrollen. Biskuitrolle mit übriger Schokolade, Schokolinsen und Schokostäbchen verzieren und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 5 Schaumküsse mit roter Zuckerschrift und übriger Kuvertüre als Piraten/Seemänner verzieren.