



Walnuss-Schokoladen-Rolle mit Preiselbeer-Nusscreme



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	334 kcal / 1399 kJ	Fett:	20 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	30 g	ungesättigte Fettsäuren:	9 g

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 15 Minuten + 4 Stunden Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und fein hacken. Kuvertüre grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen und dann abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss 30 Gramm Zucker einrieseln lassen. Eigelbe, 45 Gramm Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen. Zuerst die Kuvertüre, dann das Mehl zügig unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee in zwei bis drei Portionen unterheben.

2. 50 Gramm geröstete Walnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (34 x 41 cm) verteilen. Biskuitmasse darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft: 200 Grad) auf der mittleren Schiene 6–8 Minuten backen. Fertigen Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitplatte mit dem Tuch aufrollen, auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Mascarpone, Quark und 125 Gramm Zucker glatt rühren. Die restlichen gerösteten Walnüsse unter die Creme mischen. Biskuitplatte wieder entrollen. Creme darauf verteilen und glatt streichen. Preiselbeeren in Klecksen auf der Creme verteilen. Alles aufrollen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

4. Braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Zehn Walnusskernhälften dazugeben und ca. 2 Minuten goldbraun karamellisieren lassen. Herausnehmen und auf Backpapier abkühlen lassen. Biskuitrolle damit verzieren und in Scheiben schneiden.

Zutaten für 16 Portionen :

- 75 g Walnussskerne
- 125 g Vollmilch-Kuvertüre
- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 500 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 100 g angedickte Preiselbeeren aus dem Glas
- 3 EL brauner Zucker

Außerdem:

- 10 Walnusskernhälften zum Verziern
- Zucker zum Bestreuen