

heute gibt es...

Traumhafte Winterrolle



Ingredienti:

Per la pasta:

- 5 uova
- 1 pizzico di sale
- 70g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- Zucchero 70g
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Per il ripieno:

- 175g [inverno plum jam cachi](#)
- 50g Zartbitterschokolade
- 350g Scene
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di pan di zenzero spezia

Per la glassa:

- 50g Zartbitterschokolade
- 50g Vollmilkschokolade
- 1 pizzico di cannella
- 30g Coconut Fat
- 25g di cioccolato bianco

Preparazione:

1. Separare le uova, il bianco d'uovo e aggiungere un pizzico di sale fino albumi a rigidi.
2. I tuorli con lo zucchero e la vaniglia lo zucchero per qualche minuto. Mescolare e mescolare la farina con il lievito.
La neve ghiacciata poi piegare accuratamente con una frusta.
3. Ora la massa distribuita uniformemente su una teglia foderata e cuocere la luce dorata a 200 ° C (in alto e in basso il calore) per 10-15 minuti nel forno.
4. Nel frattempo 50g di cioccolato fondente, tritare finemente. La crema a neve e quindi aggiungere lo zucchero vanigliato e panpepato spezie. Quindi sollevare il cioccolato nella panna.
5. La marmellata in un calore casseruola a fuoco basso e mettere da parte per breve tempo.
6. Una volta che il pan di spagna è terminata la cottura, attenersi alla seguente procedura per ottenerlo dalla teglia:
Posizionare un canovaccio umido sul piano di lavoro e la copertura con un altro, ma canovaccio asciutto. Beh rovesciare il biscotto sul panno e rimuovere la carta da forno delicatamente ma rapidamente.
7. Stendere la marmellata sul rullo spugna ancora caldo, diffondere la crema al cioccolato sulla marmellata e arrotolare saldamente il biscotto con l'aiuto di asciugamani. Posizionare il rotolo su una rastrelliera per raffreddarsi.
8. Le due varietà di cioccolato fondente per la glassa insieme con l'olio di cocco sciolto a

bagnomaria e mescolare nella cannella.

9. Il cioccolato fuso appena raffreddare leggermente e tirare il rullo di spugna con esso. Questo viene poi messo a freddo per circa 1 ora.
10. Tritare grossolanamente il cioccolato bianco e sciogliere anche a bagnomaria. La gelatina extra poi decorare, consentendo il cioccolato di fluire da un piccolo cucchiaino e distribuito sul ruolo.
11. Infine, il jellyroll fornire lungo freddo fino a quando il cioccolato bianco è diventato completamente solido.