

Zutaten für 1 Rolle:

3 Reihen Löffelbiskuits/Biskotten (=36 Stück)
300 ml Milch zum Tunken

Creme:

300 ml Sahne
300 g Mascarpone
130 g Frischkäse
120 g Haselnusscreme
1 Msp. Vanille (alternativ Vanillezucker, Extrakt oder Paste)
130 g Vollmilchschokolade
etwas Backkakao zum Bestreuen



Deko:

Kinder Bueno und etwas geschmolzene Schokolade

Zubereitung:

- 1) Schmelzt die Schokolade über einem leicht köchelnden Wasserbad oder in der Mikrowelle (bei mir: 500 Watt, ca. 1 Minute, 1 Mal umrühren, wieder 500 Watt 30 Sekunden). Lasst die Schokolade auskühlen, bis sie nur noch lauwarm ist.
- 2) Bereitet zwei Stück Frischhaltefolie vor (sollten möglichst groß sein) und legt diese so auf, dass sie sich in der Mitte überlappen. Wendet die Löffelbiskuits in der Milch und legt sie, wie im Video gezeigt, und in 3 Reihen auf die vorbereitete Frischhaltefolie.
- 3) Mixt die Sahne steif und stellt sie zur Seite. In einer zweiten Schüssel mixt ihr Mascarpone, Frischkäse, Haselnusscreme und Vanille cremig. Gebt die geschmolzene Schokolade und die steif geschlagene Sahne dazu und hebt sie unter.
- 4) Verteilt die Creme über den Löffelbiskuits, bestreut sie mit dem Kakaopulver und rollt sie vorsichtig (unter Zuhilfenahme der Folie) und möglichst straff auf.
- 5) Die fertige Rolle wickle ich zusätzlich in eine Schicht Folie, da sie so stabiler ist und beim Auskühlen die Form behält, anstatt flach auseinanderzugehen.
- 6) Stellt sie für mind. 2-3 Stunden kühl, am besten aber über Nacht.
- 7) Dekoriert sie mit geschmolzener Schokolade und Kinder Bueno. Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!

Sastojci za 1 rolata:

3 reda piškota (= 36 komada)
300 ml mlijeka za umakanje

Krema:

300 ml slatkog vrhnja
300 g mascarpone sira
130 g krem sira
120 g lješnjak namaza
1 prstohvat vanilije u prahu (ili vanilin šećer, ekstrakt ili pasta)
130 g mliječne čokolade
malo kakaa za posipanje



Dekoracija:

Kinder Bueno i malo otopljene čokolade

Priprema:

- 1) Otopite čokoladu na pari (voda ispod samo lagano kuha) ili u mikrovalnoj (kod mene: 500 W - 1 min, jednom promiješajte, zatim 500 W i 30 sekundi). Ostavite da se čokolada ohladi, dok ne postane topla.
- 2) Pripremite dva lista prozirne folije (što veće to je bolje) i postavite ih tako da se u sredini preklapaju. Okrenite piškote u mlijeku i redajte ih, kao prikazano u videu, u 3 reda na pripremljenu prozirnu foliju.
- 3) Izmiksajte slatko vrhnje u šlag. U drugoj posudi kremasto umutite mascarpone, krem sir, namaz od lješnjaka i vaniliju. Dodajte otopljenu čokoladu i šlag i lagano umiješajte.
- 4) Piškote premažite kremom, pospite kakaom i pažljivo zarolajte (uz pomoć folije) i što čvršće.
- 5) Gotovi rolata dodatno umotam u sloj folije, jer je tako stabilniji i zadržava oblik kada se ohladi, umjesto da se širi i postane plosnat.
- 6) Stavite rolata u frižider na najmanje 2-3 sata, a najbolje preko noći.
- 7) Ukrasite otopljenom čokoladom i kinder buenom. Uživajte u pripremi i degustaciji!