

## **Rahm-Roulade**

(für 4 Personen )

100 gr. geriebene Kochschokolade  
3 Eier  
30 gr. Zucker  
3 dl. Rahm

Schokolade fein raspeln. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Wenn schön schaumig, Schokolade darunter ziehen. Gut vermischen.

Masse auf Backpapier ca. 7-8 mm dick ausbreiten und in stark vorgeheiztem Ofen ca. 4 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein Backpapier mit Biscuitoberseite legen. Das nun obenliegende Backpapier mit Wasser bepinseln und vom Biscuitboden abziehen. Biscuit mit kaltem Backblech abdecken.

3 dl. Rahm aufschlagen. Rahmfestiger und 30 gr. Zucker begeben. Den steif geschlagenen Rahm auf Biscuit verteilen und rollen. In Backpapier einwickeln und in Kühlschrank legen.

Anrichten: Roulade mit Puderzucker bestreuen und ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden.