

Biskuit-Roulade „Halloween“ mit Cake-Pops

Zutaten

Zutaten Biskuit:

6 Eidotter
6 Eiklar
250 g Zucker
1/8 Liter Öl
1/8 Liter Wasser warm
250 g Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
Prise Backpulver

Zutaten Cake-Pops (8-10 Stück):

200 g Abschnitte/Ränder des fertigen Biskuits
50 g Mascarpone
50 g weiße Schokolade geschmolzen
1 Becher weiße Schokoladenglasur
Holzspieße (für jede Kugel/"Cake Pop" einen)
Zuckerschrift-Farbe rot und grün
Schokostücke für die Pupillen

Zutaten Creme:

250 ml geschlagener Obers
150 g Beeren nach Wahl (alternativ tiefgekühlte Beeren, aufgetaut)
100 g Joghurt
2 Blatt Gelatine
Zucker zum Süßen nach Belieben

Zubereitung

Biskuit: Eiklar mit Hälfte des Zuckers zu festem Schnee schlagen, Dotter mit restlichem Zucker sowie Vanillezucker schaumig schlagen, Öl langsam einfließen lassen, mit einem Schneebesen Dottermasse, Wasser und Mehl vermengen, Schnee unterheben. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig streichen, im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Fertigen Biskuit auf ein bemehltes Küchentuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuit vorsichtig locker einrollen, abkühlen lassen.

Biskuit fein zerbröseln, Mascarpone und weiße Schokolade einarbeiten, Masse zu gleich großen, glatten Kugeln formen, ca. 8-10 Stück, einkühlen. Schokoladenglasur im Wasserbad erwärmen, Cake Pops auf Holzspieß stecken, in Glasur tunken, damit die Kugeln rundum mit Schokolade überzogen sind, zum Trocknen am Besten in ein

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Styropor o.ä. stecken. Für die Augen mit der grünen Zuckerschrift eine Iris aufmalen, Schokostück/Linse als Pupille aufsetzen, mit roter Zuckerschrift die Adern des Augapfels auf die Glasur malen.

Creme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Obers mit Joghurt, Beeren und Zucker zu einer glatten Creme vermengen, Gelatine erwärmen bis sie flüssig ist, anschließend in die Creme einrühren;

Roulade mit der Creme füllen, übrig gebliebene Glasur über die fertige Roulade gießen, mit den fertigen Cake Pops garnieren.