

# SCHOKOROULADE à la Bernd's Welt

- ½ l Sojamilch
  - ¼ l Sonnenblumenöl
  - 500g Weizenmehl
  - 300g Zartbitterschokolade
  - 150g Zucker (für die Creme)
  - 50g Backpulver
  - 330g Zucker
  - 50g Vanillezucker
  - 100g Alsan
  - 1 Pkt. Soyatoo
- Außerdem: ◦ ein Dressiersack ◦ ein wenig Kakaoapulver



## ◦ ZUBEREITUNG ◦

- Backofen vorheizen!
- Sojamilch, Sonnenblumenöl vermengen. Die restlichen Zutaten: Weizenmehl, Backpulver, 330g Zucker, Vanillezucker und mit dem **Handmixer** gut verrühren. ◦ Ein wenig Teig abtrennen und je nach Geschmack Kakaoapulver feinsieben. ◦ Den dunklen Teig in einen Dressiersack füllen und ein Muster auf das mit Backpapier ausgelegten Backblech malen. Den hellen Teig **vorsichtig** und dünn mit einer Teigkarte über das Muster ziehen und anschließend in das vorgeheizte Rohr schieben. Für ca. 20-25 min bei 180° Umluft backen lassen. ◦ Den fertig gebackenen Teig auf ein anderes mit Zucker bestreutes Backpapier kippen und zwischen den beiden Backpapieren rasch einrollen, solange es noch heiß ist. In eingerollter Form auskühlen lassen. ◦ Für die Schokocreme die Soyatoo (Sojaschlagsahne) mit dem Zucker (150g) aufkochen lassen. Schokolade und Alsan zugeben, gut verrühren & für ½ Std. kalt stellen. ◦ Die ausgekühlte Roulade aufrollen und mit der ausgekühlten Creme bestreichen. Aufrollen und das Backpapier vorsichtig abziehen! Guten Appetit!