

# Haselnussroulade mit Krokant

Für 12 -14 Scheiben

## Zutaten

### Biskuitteig:

80 g	gemahlene Haselnüsse
4	Eier
1	Eigelb
2 EL	warmes Wasser
120 g	Zucker
	Salz
1 TL	Zitronenschale
60 g	Mehl
60 g	Speisestärke
	Zucker zum Bestreuen
	Backpapier

### Füllung:

6 Blatt	Gelatine
4	Eigelb
	Salz
80 g	Puderzucker
1 EL	Pulverkaffee
2 cl	Cognac od. Weinbrand
250 ml	Schlagsahne

### Dekoration:

125 ml	Schlagsahne
	Zucker
	Krokant

*Zubereitungszeit: 1,5 Stunden plus Backzeit 5-6 Minuten (250°C)*

1. Backofen vorheizen, das Backblech mit dem Backpapier belegen und den vorderen Rand hoch falten. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dabei 60 g Zucker einrieseln lassen, kühl stellen.
2. Alle 5 Eigelbe mit den restlichen 60 g Zucker, Salz, Zitronenschale und 2 EL warmem Wasser auf höchster Stufe in 5-6 Minuten schaumig schlagen.
3. Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben, die gemahlene Nüsse dazugeben. Zuerst etwas Eischnee unter die Eigelbcreme rühren, dann die Mehl-Nuss-Mischung, schließlich den restlichen Eischnee unterheben. Die Biskuitmasse auf das Blech streichen. Auf der mittleren Einschubleiste bei 250°C, 5-6 Minuten backen.
4. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Den Biskuit sofort mit der Oberseite nach unten auf das Tuch stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und sofort vorsichtig abziehen. Den warmen Biskuit sofort von der Längsseiten her vorsichtig mit dem Handtuch aufrollen. Dabei das Handtuch mit einrollen. Die Biskuitrolle auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Salz und Puderzucker über Wasserbad mit dem Handrührer zu einer dicklichen weißen Masse aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
6. Pulverkaffee im Cognac auflösen und unter die Eimasse rühren. Abkühlen lassen (im Kühlschrank) und beobachten. Wenn die Masse langsam fest wird gut durchrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter die langsam fest werdende Eimasse heben.
7. Die Biskuitroulade auseinanderrollen und die Mokkasahne gleichmäßig darauf streichen. Von der Längsseite her wieder einrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf eine Kuchenplatte legen. Die Creme an den beiden Enden glattstreichen. Biskuitrolle in den Kühlschrank stellen
8. Für die Dekoration die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Die Rolle rundherum mit der Sahne besteichen und mit dem Krokant bestreuen und seitlich an die Rolle drücken.

*Ganz frische Eier müssen nicht im Wasserbad aufgeschlagen werden, dann die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und zugeben.*

