



Toffifee White Chocolalte Mango-Rolle

Unsere cremige und gleichzeitig fröhlinghaft-fruchtige Toffifee White Chocolate Mango-Rolle kann sich auf jeder Ostertafel sehen lassen. Optisch und geschmacklich ein Genuss für die ganze Familie!

Zutaten:

für 8 Portionen:

für den Teig:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 g Mandelmehl
- 30 g Kakao
- eine Prise Salz

für die Füllung:

- 100 g frische Mango, gewürfelt
- 10 Toffifee White Chocolate, gehackt
- 200 ml Schlagsahne
- 50 g Puderzucker
- 200 g Magerquark

für das Topping:

- 100 g weiße Schokolade
- 50 g getrocknete Mango
- 5 Toffifee White Chocolate, gehackt

Und so geht's:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier gemeinsam mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Mischung hell und luftig ist. Das Weizenmehl, das Mandelmehl, den Kakao und das Salz vorsichtig unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und für 12-15 Minuten backen.
2. Den Teig aus dem Backofen nehmen und auf ein feuchtes Küchentuch stürzen. Das Backpapier entfernen und den Teig mit dem Tuch einrollen. Vollständig abkühlen lassen.
3. Die Mango schälen und in Würfel schneiden sowie Toffifee White Chocolate grob hacken. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Quark vorsichtig unter die Sahne heben. Die Mango und Toffifee White Chocolate nun unter die Quark-Sahne-Mischung heben.
4. Den abgekühlten Teig entrollen und die Quark-Sahne-Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig vorsichtig wieder aufrollen und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.
5. Die weiße Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Währenddessen die getrocknete Mango in Würfel schneiden. Die Rolle vor dem Servieren mit geschmolzener weißer Schokolade beträufeln und mit getrockneten Mango Würfeln und gehackten Toffifee White Chocolate dekorieren, fertig!

Gesamtzeit:

3 Eier

Davon aktiv:

3 Eier

Schwierigkeit

3 Eier

