

## SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

# Januar: Orangenroulade mit Schokoladenmousse und Honig-Cranberries

Gerollter Genuss: Dieses Dessert verleiht süßem Gebäck eine fruchtig-frische Note und überrascht mit ungewohnten Kombinationen.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### Roulade

- 4 Eier
- 70g Zucker
- 80g Mehr
- 1 Orange
- 1 Prise Vanille
- 2 EL Grand Marnier
- 1 Glas Orangenkonfitüre

#### Schokoladenmousse

- 300g dunkle Schokolade (oder Couverture)
- 2 Eier
- 3 EL Puderzucker
- 400ml Vollrahm

#### Honig-Cranberries

- 2 EL Honig
- 0.5dl Weisswein
- 1 Prise Zimt
- 2 Handvoll Cranberries



## VORBEREITUNG

### Schritt 1

Beginnen Sie mit der Schokoladenmousse, da diese am längsten kühlgestellt werden muss! Zuerst die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Daneben die Eier und den Puderzucker etwa während fünf Minuten schaumig rühren (höchste Stufe im Mixer!).

### Schritt 2

Dann den Vollrahm schlagen – er sollte fest werden, aber nicht gerinnen. Die geschmolzene Schokolade in einer Schüssel mit der Ei-Masse vermischen und dann nach und nach den Schlagrahm unterheben. Sobald es eine gleichmässige Masse gibt, mit Folie abdecken und vier bis sechs Stunden kühl stellen.

### Schritt 3

Nun kommt die Roulade an die Reihe. Die Eier trennen. Zum Eiweiss und zum Eigelb je 35g Zucker hinzugeben und beides steifschlagen. In die Schüssel mit dem Eigelb kommen nun noch die Vanille sowie die abgeriebene Schale der Orange.

### Schritt 4

Nun können die beiden Massen vorsichtig zusammen mit dem Grand Marnier vermischt werden. Zum Schluss das Mehl dazusieben und untermischen. Den Teig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben und gleichmässig verstreichen. Anschliessend in der Ofenmitte bei 180 Grad 6-8 Minuten backen.

### Schritt 5

Den Teig aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann mit der Orangenkonfi bestreichen und vorsichtig einrollen. Die Roulade in Plastikfolie einwickeln und rund zwei Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

### Schritt 6

Für die Honig-Cranberries zuerst den Honig und den Weisswein zu einem Sirup einkochen, dann die Cranberries dazugeben und kurz mitkochen. Alles abkühlen lassen.

### Schritt 7

Die Roulade in Tranchen schneiden und auf einem Teller platzieren. Mit einem Löffel oder Spritzbeutel die Schokoladenmousse dazugeben und mit den Cranberries garnieren.

Tipp: Die Schokoladenmousse kann auch mit weisser Schokolade hergestellt werden. In diesem Fall den Schokoladenanteil auf 400g erhöhen, da weisse Schokolade weicher ist und weniger stark erhärtet.