

ZUTATEN

BISKUIT

- 6 Eier
- 170g Zucker
- 1/2 Ampulle Buttervanille Aroma
- 70g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1TL Backpulver
- Prise Salz

CREME

- 1 Pkg. Paradiescreme Vanille
- 330ml Milch
- 1/2 Ampulle Buttervanille Aroma
- 200ml Sahne

GUSS

- 300g Milka Vollmilchschokolade
- 3EL Bourbon Vanillepaste
- 1 Ampulle Buttervanille Aroma
- Spritzer Rum Aroma
- 40g Kokosfett

COPYCAT TENDER KUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen

2. Für den Biskuit die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Aroma schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und zum Eigelb geben, kurz unterheben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Masse heben. Backblech mit Backpapier auslegen und Teig darauf gleichmäßig verstreichen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen und anschließend 2 Minuten auskühlen lassen. Biskuit mit Backpapier aus dem Blech heben und mit Backpapier nach oben auf ein mit etwas Zucker bestreutes und sauberes Geschirrtuch stürzen. Backpapier entfernen und Biskuit eng mitsamt Geschirrtuch der Breite nach einrollen. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen

3. Für die Creme Paradiescreme mit Milch und Aroma zu einer Creme aufschlagen. Sahne steif schlagen und unterheben

4. Biskuit auseinander rollen und mit der Creme bestreichen. Wieder einrollen und kühl stellen

5. Für den Guss Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen und Vanillepaste, sowie Aroma einrühren. Vollmilchschokolade zufügen und schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren zu einem Guss verarbeiten. Wichtig: Sofern die Masse klumpt, noch etwas Kokosfett dazugeben

6. Schokoladenkuss über die Biskuitrolle gießen und mit Hilfe einer Gabel Schlangenlinien darauf malen

7. Kuchen im Kühlschrank aushärten lassen und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 1 ROLLE
DAUER: 0 STUNDEN 40 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 0 STD 20 MIN)

