



vegane Schokoladen- Biskuitrolle mit Himbeer- Frischkäse-Creme

Zutaten

225 g helle, glutenfreie Mehlmischung

165 g Dattelsucker

15 g Kakaopulver

1 Pack Vanillezucker

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Vanilleextrakt

0.5 Teelöffel Natron

50 ml Kokosöl (flüssig)

250 ml Sprudelwasser

300 g vegane Frischkäse-Alternative, natur

20 g Puderzucker

70 g Zartbitterschokolade

100 g Himbeeren (gefroren)

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 160 °C Ober- / Unterhitze vor.

2.

Mische in einer großen Schüssel glutenfreies Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Natron und etwa 150 g des Dattelsuckers. Siebe anschließend das Kakaopulver hinein.

3.

Gib nun das flüssige Kokosöl und Sprudelwasser hinzu und verrühre den Teig kurz und kräftig mit einem Schneebesen. Rühre nicht zu lange, da der Teig sonst nicht aufgeht!

4.

Verstreiche den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech und backe ihn für 20 Minuten auf der mittleren Schiene deines Backofens.

5.

Lasse den Teig nun für 2 Minuten ausdampfen und stürze ihn dann zügig auf ein mit dem restlichen Kokosblütenzucker bestreutes Küchentuch.

6.

Ziehe das Backpapier ab und rolle in der Länge nach mit dem Küchentuch ein; lasse den Teig bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen.

7.

Mische währenddessen die vegane Frischkäse-Alternative mit Puderzucker, Vanille und den gefrorenen Himbeeren, die du dabei mit dem Löffel leicht zerdrückst.

8.

Rolle den ausgekühlten Biskuit aus, bestreiche ihn vorsichtig mit der Himbeer-Creme und rolle ihn anschließend der Länge nach wieder ein.

9.

Schmilz nun die Zartbitterschokolade und verziere die Biskuitrolle damit.

Serviere deine Schoko-Himbeer-Biskuitrolle in Scheiben und genieße ihn mit mehr Himbeeren und Schokolade.