Bananen-Stracciatella-Rolle

Eine himmlische Füllung aus Bananen, Quark, Sahne und Schokostückchen umhüllt von flaumigen Biskuit – ein Gedicht auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Rolle

1 Grundrezept „Biskuit für Biskuitroulade“

Für die Füllung:
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
250g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
25g Zucker
2 P. Vanillezucker
40g Schokoblättchen oder Schokostreusel (ggf. laktosefrei)
3 EL Quitten- oder Aprikosenkonfitüre
2 Bananen

Außerdem:
Etwa 150g Kuvertüre (ggf. laktosefrei)
Schoko-Dekor (ggf. laktosefrei)
Minzblätter
Einige Bananenscheiben mit Zitronensaft bepinselt

1. Den Biskuit nach Anleitung zubereiten, auf ein sauberes

Geschirrtuch geben, einrollen und auskühlen lassen.
2. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen.
3. Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne und Schokoblättchen unterrühren, kühl stellen.
4. Den Biskuit vorsichtig entrollen und mit Konfitüre gleichmäßig bestreichen. Anschließend die Creme darauf verteilen. Die beiden Bananen schälen und längs am unteren Rand entlang auf die Creme legen.
5. Die Rolle mitsamt der Füllung vorsichtig aufrollen und auf eine Kuchenplatte geben.
6. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf die Rolle geben. Sofort mit Schoko-Dekor, Minzblättern und Bananenscheiben dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Im gut Sortierten Bioladen oder Supermarkt sind milchfreie Alternativen zu Sahne, Quark, Schokoblättchen und Kuvertüre erhältlich. Einzig die abgebildeten Schoko-Dekorröllchen sind nicht in milchfreier Variante verfügbar. Hier kann auf milchfreie Dekor-Varianten zurückgegriffen werden.

rezepte-glutenfrei.de