

Milka Tender nachgemacht XXL

Der Beitrag enthält Werbung und einen Affiliate Link (*).

Die tolle Rolle für Genießer! Die zarte Vanillecreme harmoniert perfekt mit dem soften Biskuit und der schokoladigen Glasur! Ein Gaumenschmaus – nicht nur für Tortenfans! Das Originalprodukt Milka Tender ist leider nicht glutenfrei. Aber viele weitere Produkte von Milka sind glutenfrei! Schaut gerne mal direkt bei Milka vorbei: <https://www.milka.de/>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 1 Rolle mit etwa 30cm Länge

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. L), getrennt*

60g Puderzucker

80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Für die Creme:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

125g Mascarpone (ggf. laktosefrei)

30g Milch (ggf. laktosefrei)

1 TL [Vanilleextrakt](#)*

1 TL Puderzucker

Für die Glasur:

50g Vollmilchkuvertüre (ggf. laktosefrei)
50g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)
1/2 TL Kokosöl

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eigelbmasse sieben, aber noch nicht verrühren! Eischnee zugeben und nun alles vorsichtig verrühren. Den Teig sehr gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (etwa 30 x 40cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen.
2. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch von der kurzen Seite her aufrollen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Mascarpone, Milch, Vanilleextrakt und Puderzucker mit dem Schneebesen verrühren, dann die Schlagsahne unterheben.
4. Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit der Creme gleichmäßig bestreichen. Die Rolle aufrollen und auf eine Kuchenplatte legen.
5. Kuvertüre und Kokosöl im Wasserbad schmelzen. Die Rolle damit überziehen, trocknen lassen uns sogleich genießen!

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 Esslöffel Wasser zur Eigelbmasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Milchfrei – Tipp: Für die Creme einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis einsetzen. Mascarpone durch einen Frischkäseersatz auf z.B. Cashewbasis verwenden. Milch durch z.B. Mandeldrink austauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen ist eine tolle Auswahl erhältlich. Für die Glasur vegane Kuvertüre verwenden.

Maisfrei – Tipp: Für den Biskuit 95g einer hellen glutenfreien Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) gibt's

Infos zu Mehlmischungen.



