

Gefrorene Bananensplit-Roulade

🕒 40 Min. + 7 Min. backen + 1 Std. gefrieren

Für die Rouladen-Matte «Deko», gefettet, oder für ein Backpapier

70 g Zucker 3 Eigelbe 1 EL heisses Wasser	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
3 Eiweisse 1 Prise Salz 2 EL Zucker 70 g Mehl 40 g Schokoladestreusel (z. B. De Ruijter)	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl und Schokoladestreusel lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in der vorbereiteten Matte oder auf dem Backpapier (30 x 30 cm) verteilen, auf ein Backblech ziehen.
	Backen mit der Rouladen-Matte: ca. 7 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen. Backen auf dem Backpapier: ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Biskuit auf ein frisches Backpapier stürzen, Papier sorgfältig abziehen und sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.
2 reife Bananen 250 g Glace (z. B. Fior di Latte oder Vanille)	Bananen mit einer Gabel zerdrücken, Glace darunterrühren. Biskuit damit bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, mithilfe der Matte oder des Backpapiers satt aufrollen. Roulade ca. 1 Std. gefrieren.
30 g Mandelstifte ¼ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 30 g)	Mandelstifte in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Schokoladeglasur schmelzen, eine kleine Spitze von der Verpackung abschneiden, streifenartig über die Roulade giessen, Mandelstifte darüberstreuen.

Stück (½): 171kcal, F 6g, Kh 22g, E 4g

