



## OVO ROCKS ROULADE / GÂTEAU ROULÉ



### ZUBEREITUNG OVO ROCKS ROULADE

#### ZUTATEN

##### BISKUIT

80 g Mehl  
30 g Ovomaltine Pulver  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
4 Eier  
100 g Zucker

##### FÜLLUNG

250 g Mascarpone  
250 g Ricotta  
55 g Zucker  
200 ml Vollrahm  
2 - 3 TL Rahmfestiger  
100 g Ovo Rocks

##### DEKORATION

Ovomaltine Pulver  
Ovo Rocks

#### BISKUIT

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier mit dem Zucker und Salz mischen und etwa 10 Minuten auf höchster Stufe steif schlagen.
3. Mehl, Ovomaltine Pulver und Backpulver in einer Schüssel mischen. Durch ein Sieb nach und nach zur Eimasse geben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe schauen, ob der Teig durchgebacken ist.
5. Aus dem Ofen holen, auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Biskuit mit dem umgedrehten Backblech zudecken und auskühlen lassen.

#### FÜLLUNG

6. Mascarpone mit Ricotta und Zucker in einer Schüssel glatt rühren.
7. Vollrahm steif schlagen und dabei langsam das Rahmfestiger einrieseln lassen. Den Rahm vorsichtig unter die Mascarponecreme heben und etwa 3 EL Füllung für die Dekoration entnehmen und beiseite in den Kühlschrank stellen.
8. Die Ovo Rocks etwas zerkleinern.
9. Den ausgekühlten Biskuit ausrollen und die Füllung darauf verteilen.
10. Die Ovo Rocks auf der Füllung verteilen.
11. Den Biskuit fest zusammenrollen und in Frischhaltefolie wickeln. 2 - 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
12. Vor dem Servieren die Frischhaltefolie entfernen. Die Biskuitrolle mit der beiseite-gestellten Creme bestreichen, Ovomaltine Pulver und Ovo Rocks darüber streuen.

### PRÉPARATION DU GÂTEAU ROULÉ AUX OVO ROCKS

#### INGRÉDIENTS

##### GÉNOÏSE

80 g de farine  
30 g de poudre Ovomaltine  
1 cc de levure chimique  
1 pincée de sel  
4 œufs  
100 g de sucre

##### GARNITURE

250 g de mascarpone  
250 g de ricotta  
55 g de sucre  
200 ml de crème entière  
2 à 3 cc de soutien-crème  
100 g d'Ovo Rocks

##### DEKORATION

Poudre Ovomaltine  
Ovo Rocks

#### GÉNOÏSE

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante) et recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mélanger les œufs, le sucre et le sel, puis battre le mélange à puissance maximale pendant 10 minutes environ.
3. Dans une terrine, mélanger la farine, la poudre Ovomaltine et la levure chimique. Les ajouter progressivement à la pâte en les tamisant puis mélanger l'ensemble délicatement. Etaler la pâte sur la plaque de cuisson et lisser.
4. Enfourner dans le four préchauffé pour 12 minutes environ. Vérifier que la pâte est cuite en la piquant.
5. Sortir la plaque du four et la renverser sur un torchon saupoudré de sucre. Couvrir la génoise avec la plaque à l'envers et laisser refroidir.

#### GARNITURE:

6. Dans une terrine, mélanger le mascarpone, la ricotta et le sucre jusqu'à obtenir une consistance lisse.
7. Battre fermement la crème entière et incorporer lentement le soutien-crème. Ajouter délicatement la crème à la crème de mascarpone. Réserver environ 3 cs de garniture au réfrigérateur pour la décoration.
8. Hacher grossièrement les Ovo Rocks.
9. Découvrir la génoise refroidie et répartir la garniture dessus.
10. Répartir les Ovo Rocks sur la garniture.
11. Rouler la génoise en serrant bien et l'envelopper dans du film alimentaire. Laisser refroidir 2 à 3 heures au réfrigérateur.
12. Avant de servir, retirer le film alimentaire. Napper le gâteau roulé avec la crème réservée, puis saupoudrer de poudre Ovomaltine et d'Ovo Rocks.