Rezept

Schwarzwälder Rolle

Ein Rezept von Schwarzwälder Rolle, am 28.04.2024

Zutaten

6	Eier
100 g	Zucker
3 TL	Kakao
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Sahnesteif
50 g	Zartbitterkuvertüre
	Zucker zum Arbeiten
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
500 g	Sauerkirschen (ersatzweise 1 Glas Sauerkirschen à 700 g Inhalt)
400 g	Sahne
1 EL	Kirschwasser (wer mag)
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Blech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker dickcremig schlagen. Mehl mit Kakao mischen. Den Eischnee darauf geben, die Mehlmischung darüber sieben, unterheben.

2. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 12 Min. backen. Auf ein leicht angefeuchtetes, mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, das Backpapier abziehen. Den Biskuit mit Hilfe des Tuches von der Längsseite her aufrollen. Abkühlen lassen.

3. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Mit dem Vanillezucker mischen. Die Kuvertüre in Stücke brechen und im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Sofort auf eine mit Öl gefettete Platte gießen und fest werden lassen.

4. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Das Kirschwasser – wer mag – unterrühren. Die Biskuitplatte wieder entrollen. Ein Drittel der Sahne darauf verstreichen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuit von der Längsseite her wieder locker aufrollen.

5. Die Rolle auf eine Platte heben und rundum mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Schokolade mit Hilfe eines kleinen Spatels in Röllchen von der Platte schaben. Die Oberfläche der Schwarzwälder Rolle mit den Röllchen garnieren. Die Rolle mindestens 1 Std. kühl stellen.