

SCHWARZWÄLDER KIRSCH ROLLE.

Konditor-Rezept by Daninas Dad



Zutaten

Biskuit

4 Eier getrennt
2 x 50 g Feinkristallzucker
5 cl Wasser
80 g Mehl
25 g Maisstärke (Speisestärke)
25 g Kakao
Prise Salz

Füllung

750 g Glas Weichselkompott
1/8 l Weichselsaft (aus dem Glas)
4 Kaffeelöffel Maisstärke
ca. 3 cl Kirschwasser (oder Likör)
250 ml Sahne
2 Kaffeelöffel Zucker
1/2 Packung Sahnesteif
1/2 Packung Vanillezucker
rote Marmelade (Kirschen, Erdbeere oder Ribisel)
ca. 3 cl Rum

Vorbereitungen

- Auf das **Backblech** ein Blatt Zeitungspapier und darauf das Backpapier legen.
- **Ofen auf 175 Grad vorheizen**, Ober-/Unterhitze.
- **Mehl, Maisstärke** und **Kakao** gut vermengen

Zubereitung Schoko Biskuitrolle

4 **Eiklar** mit sauberem (!) Mixer leicht anschlagen, dann eine Prise **Salz**, 3 cl **Wasser** und nach und nach 50 g **Zucker** beimengen (nicht alles auf einmal, damit der Schnee den Zucker besser aufnehmen kann). Solange mixen, bis der Schnee eine feste Konsistenz aufweist.



4 **Dotter** mit 50 g **Feinkristallzucker** und 2 cl **Wasser** dick schaumig schlagen.



Etwas vom Schnee in die Dottermasse geben und mit einem Schneebesen einarbeiten. Dann den restlichen Schnee sacht unterheben bis die Masse „marmoriert“ ist (d.h. dass noch vereinzelte Dotter- und Eiweiß-Anteile zu sehen sind).



Nun das gut vermengte **Mehl-Kakaogemisch** über die Masse sieben und vorsichtig darunterziehen.



Die Masse auf das Backblech streichen. Bei **175 Grad, 13 Minuten** auf **mittlerer Schiene** backen. Das Biskuit danach sofort vom Blech nehmen und **auf einem Gitter auskühlen lassen** (ca. 20-30 Minuten).



Fertigstellung Schwarzwälder Kirsch Roulade

Gut 1/8 l **Weichselsaft** und 4 Kaffeelöffel **Maisstärke** in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Gleich nach dem Aufkochen wird das Ganze zu einer puddingartigen Masse. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.



Ca. 3 cl **Kirschwasser** und abschließend die abgetropften **Kirschen** in die Masse geben und unterrühren.



250 ml **Sahne** mit 2 Kaffeelöffel **Kristallzucker** leicht anschlagen, dann **Sahnesteif** und **Vanillezucker** dazugeben und weiter mixen, bis der Schlag fest ist.



Die **Marmelade** mit ca. 3 cl **Rum** glatt verrühren. Das ausgekühlte Biskuit vom Backpapier lösen und auf dieser Seite mit der Marmelade bestreichen. Die **Kirschen** darauf verteilen (in Reihen oder willkürlich) und dazwischen bzw. darüber die **Sahne** geben und verstreichen. Den Teig mit beiden Händen und leichtem Druck zusammenrollen. Abschließend die Roulade mit **Staubzucker** bestreuen.

