

SCHWARZWÄLDER KIRSCHROLLE

4 Eiklar
4 EL kaltes Wasser

160 g Zucker

4 Eigelb

80 g Mehl
50 g Stärkemehl
2 EL Kakao
1 TL Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Blitzbiskuit herstellen, auf das vorbereitete Backblech (Backpapier) streichen und backen: **Umluft 180°C, 15 Minuten.**

Inzwischen ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht mit Zucker bestreuen. Eine Tasse kaltes Wasser und einen Pinsel bereitstellen.

Nach dem Backen: Die Biskuitplatte auf das Geschirrtuch stürzen, vorsichtig das Papier abziehen (evtl. mit kaltem Wasser bepinseln). Sofort mit dem Tuch aufrollen, auf einem Kuchen-draht völlig erkalten lassen.

Füllung:

1 Gl. Sauerkirschen → abtropfen, Saft in einen Topf geben.
40 g Speisestärke } Zugeben, glattrühren, zum Kochen
1 EL Zucker } bringen, 1 x aufkochen. Kirschen
1 TL Kirschwasser } zugeben und erkalten lassen.

(ab und zu rühren wegen Hautbildung!)

½ l Sahne } Steif schlagen, die erkaltete Biskuit-
1 EL Zucker } rolle wieder aufklappen. Kirsch-
1 P. Vanillezucker } masse aufstreichen, 2/3 der Sahne
1 TL Kirschwasser } darüberstreichen (Teigkarte) und
2 P. Sahnesteif } wieder aufrollen. Mit der restlichen
Sahne die Außenflächen der Rolle
bestreichen.

Schokoraspeln → aufstreuen, evtl. mit Sahnetupfen
und Kirschen verzieren.