

Schwarzwälder Roulade

🕒 40 Min. + 7 Min. backen + 30 Min. kühl stellen

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
2 EL Kakaopulver

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl und Kakao-pulver mischen, sieben, 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.

1 dl Vollrahm
250 g Mascarpone
3 EL Zucker
1 EL Kirsch
1 Glas Sauerkirschen
(ca. 340 g)

Rahm steif schlagen. Mascarpone, Zucker und Kirsch gut verrühren, Schlagrahm darunterziehen. Biskuit mit $\frac{2}{3}$ der Masse bestreichen dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Kirschen abtropfen, $\frac{1}{3}$ darauf verteilen, etwas andrücken, mithilfe der Matte oder des Backpapiers satt aufrollen. Roulade mit der restlichen Masse bestreichen und mit den restlichen Kirschen verzieren, ca. 30 Min. kühl stellen.

20 g Schokoladespäne
wenig Kakaopulver
zum Bestäuben

Roulade mit den Schokoladespänen und dem Kakaopulver verzieren.

Stück (1/2): 235 kcal, F 15 g, Kh 19 g, E 4 g

