Schwarzwälder Kirschrolle

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (12 Stücke)

» 5 Ei(er)
» 150g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 100g Mehl
» 10g Kakao
» 1 Glas Kirschen (sauer)
» 1 EL Stärke
» 40ml Kirschwasser
» 500ml Schlagsahne
» 2 Pk. Sahnesteif
» 1 Pk. Cocktailkirsche(n)
» 50g Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 5EL Wasser, 125g Zucker und Vanillinzucker sehr dickschaumig schlagen.

2. Mehl und Kakao mischen, sieben, mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse rühren. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, 12-15min backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier abziehen. Biskuit mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen und vollständig auskühlen lassen, weil sonst die Sahnefüllung schmilzt.

3. Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen, 250ml davon abmessen. Stärke mit 3EL Saft verrühren. Übrigen Saft aufkochen, mit angerührter Stärke binden, mit Zucker abschmecken. Kirschen und Kirschwasser einrühren. Erkalten lassen.

4. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Biskuit entrollen. Das Kirschkompott an einer Längsseite verteilen, auf die restliche Biskuitfläche 2/3 der Sahne streichen. Biskuit aufrollen, rundherum mit der übrigen Sahne bestreichen und üppig verzieren. Mit Cocktailkirschen garnieren und mit den Schokoraspeln bestreuen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Nährwerte: 330kcal/E6g/F17g/KH38g pro Portion

angelegt am: 22.02.2005 Rezept-Nr: 1564

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke