Feine Schwarzwaldröllchen

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (10 Stück)

» 3 Ei(er)
» 70g Süßstoff (flüssig)
» 1 Prise Salz
» 60g Mehl
» 10g Stärke
» 20g Kakao
» 1 gr. Glas Kirschen (sauer)
» 250g Schmand
» 1 Vanilleschote(n)
» etwas Süßstoff (flüssig)
» 3 Blatt Gelatine
» 500g Schlagsahne
» 1 Riegel Schokolade (zart-bitter)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

- Kirschen abtropfen
- den Saft dabei auffangen

Biskuit zubereiten:

- Eier trennen
- Eiweiß mit 40g Süßstoff steif schlagen
- Eigelb, 20g Süßstoff und Salz schaumig rühren
- Eischnee unterheben
- Mehl, Stärke und Kakao sieben, unterheben
- Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen
- bei 175°C 10min backen
- Biskuit auf ein feuchtes Tuch stürzen
- Backpapier abziehen
- Biskuit mit dem Tuch einschlagen

Creme zubereiten:

- Schmand mit Vanillemark verrühren
- mit Süßstoff abschmecken
- Gelatine einweichen, auflösen, mit 2EL Kirschsaft verrühren
- unter den Schmand rühren
- Sahne steif schlagen
- ein Drittel unter den Schmand heben
- restliche Sahne kühl stellen

Fertigstellung:

- Biskuit längs halbieren
- beide Hälften mit der Creme bestreichen
- 10 Kirschen zum Verzieren aufheben
- Rest auf der Creme verteilen
- Biskuitplatten von der Längsseite her aufrollen
- 30min kühl stellen
- Rollen in Stücke schneiden
- mit Sahne, Kirschen und Schokoröllchen verzieren

Nährwerte: 330kcal/E7g/F26g/KH20g pro Stück

angelegt am: 28.08.2002 Rezept-Nr: 85

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