Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schokolierte Schwarzwälder Kirsch-Biskuitröllchen

Zutaten

Für den Biskuit:

- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 80 g Mehl (Typ 405)
- 25 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 500 g Kirschgrütze
- 400 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser g.A.

Extra

- 300 g dunkle Kuvertüre
- 100 g Zartbitter-Schokoraspel
- 50 g Kokosraspel
- Zucker für das Geschirrtuch, Backpapier

Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

Die Eier aufschlagen, in eine Schüssel mit dem Zucker geben und mit einem elektrischen Handrührgerät sehr

hellschaumig schlagen (ca. 12 Minuten).

Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke verrühren, auf die Ei-Zucker-Masse sieben und vorsichtig unterheben.

Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig 1 cm hoch verstreichen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 8–10 Minuten backen. Den fertig gebackenen Biskuit herausnehmen und auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Das Papier mit Hilfe eines Pinsels mit Wasser bestreichen. 1 Minute warten, dann das Backpapier abziehen.

Den Biskuit auf ein gezuckertes Geschirrtuch stürzen und einrollen. Komplett auskühlen lassen. 400 g Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen.

Den ausgekühlten Biskuit entrollen und mit einem Pinsel das Schwarzwälder Kirschwasser verteilen. Anschließend mit der Sahnecreme bestreichen. Die Kirschgrütze mittig verteilen.

Den Biskuit von der Längsseite einrollen und ca. 1 Stunde kaltstellen. Anschließend die komplette Rolle 6 Stunden einfrieren.

Tipp: Wer hat, nutzt am besten das Schockfrostfach im Tiefkühlschrank.

Zum Fertigstellen die gefrorenen Biskuitrolle herausnehmen und in Portionen schneiden.

Die Schokoladenkuvertüre nach Packungsangabe schmelzen lassen. Dann die gefrorenen Biskuitröllchen zu einem Viertel in die geschmolzene Kuvertüre tunken. Anschließend auf das Backpapier legen und mit Kokosraspel und Zartbitter-Schokoraspeln bestreuen.