

Schoko-Kirsch-Rolle

Für 4 Personen:

30 g Kakao	100 g Puderzucker	5 Eier
1 Glas Sauerkirschen	200 ml Schlagsahne	Sahnesteif
1 TL Vanillezucker	2 TL Zucker	2 Backpapier
Öl	Holzbrett	Teigrolle

Backpapier auf ein Backblech legen und mit Öl bestreichen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Kakao und Puderzucker sieben und mischen.

Eier trennen, Eiweiß sehr fest schlagen, Kakao und Puderzucker unterheben; danach das Eigelb kurz verrühren und unterheben.

Die Masse auf dem Backblech verteilen und glattstreichen.

Den Teig 10 min. backen.

Die gebackene Teigplatte mit dem zweiten Backpapier und einem Holzbrett bedecken. Nun das Backblech umdrehen, sodass die Teigplatte mit dem zweiten Backpapier als Unterlage auf dem Holzbrett zu liegen kommt. Das Backblech abheben und das obere Backpapier anheben und zurück auf die Teigplatte legen. Nun die Teigplatte locker mit der Teigrolle aufrollen und wieder abrollen, um die Teigplatte vom unteren Backpapier zu lösen. Die Teigplatte liegt nun mit dem oberen und dem unteren Backpapier auf dem Holzbrett und muss abkühlen.

Die Sauerkirschen aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker, Zucker steif schlagen.

Das obere Backpapier vorsichtig abheben und die Sahne auf dem abgekühlten Teig gleichmäßig verteilen. Die abgetropften Kirschen in Reihen darauf anordnen.

Mit Hilfe des unteren Backpapiers alles langsam aufrollen.

Vor dem Servieren mit einem kleinen Sieb Puderzucker auf die Rolle streuen.

NN am 09. November 2021