

MILKA TENDER SCHWARZWÄLDER ART XXL / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



Milka Tender Schwarzwälder Art XXL / nachgemacht: Original trifft Sally Biskuitrolle / Swiss Roll



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENBISKUIT

Stelle einen Backrahmen auf ein perforiertes Blech und lege eine Dauerbackfolie dazwischen.

Rühre die Eier mit Wasser, Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 3-4 Minuten cremig, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Hebe Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver vorsichtig unter und streiche den Teig in den eckigen Backrahmen. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Löse sie nach dem Backen sofort mit einem Backformmesser aus der Backform und stürze sie auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch. Rolle es auf und lass die Biskuitrolle komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG KIRSCHFÜLLUNG

Gieß die Kirschen ab und fange den Saft auf. Verrühre den Saft mit Zucker, Stärke und nach Belieben Kirschwasser oder Bittermandelaroma in einem Topf und lass den Saft aufkochen und für 5 Minuten lang kochen. Füge die Kirschen hinzu und koche die Füllung weitere 15 Minuten ein, sodass die Kirschfüllung eindickt. Decke die Füllung ab und lass sie auf Kühlschranktemperatur abkühlen.

ZUBEREITUNG MASCARPONECREME

Verrühre die Mascarpone mit Puderzucker und Vanilleextrakt kurz bei niedriger Stufe cremig. Rühre die Sahne langsam ein und rühre, bis sie mit der Mascarpone verbunden ist. Füge das Sanapart hinzu und rühre die Creme steif. Stelle sie kühl.

BISKUITROLLE FERTIGSTELLEN

Rolle die Biskuitrolle vorsichtig auseinander und bestreiche sie mit der Mascarponecreme. Verteile die Kirschfüllung gleichmäßig darin. Rolle die Biskuitrolle vorsichtig auf und stelle sie für 1 Stunde kühl.

Temperiere die Kuvertüre: Hacke die Kuvertüre fein und teile sie in 3 gleichmäßige Portionen ein. Fülle 2/3 in eine Metallschüssel und stelle sie auf ein heißes, aber nicht mehr kochendes Wasserbad, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Nimm sie dann vom Wasserbad herunter und rühre die restliche Kuvertüre und das Kokosöl ein.

Lege die Biskuitrolle auf ein Abtropfgitter und übergieße sie mit der Kuvertüre

SCHOKOLADENBISKUIT:

- ☐ 4 Eier
- ☐ 4 EL Wasser (heiß)
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 1 Vanilleextrakt
- ☐ 120 g Zucker
- ☐ 70 g Mehl
- ☐ 50 g Speisestärke
- ☐ 30 g Kakao
- ☐ 2 TL Backpulver

KIRSCHFÜLLUNG:

- ☐ 1 Sauerkirsche
- ☐ 70 g Zucker
- ☐ 1 TL Speisestärke
- ☐ 30 ml Kirschwasser
- ☐ 5 Tropfen Bittermandelaroma

MASCARPONECREME:

- ☐ 250 g Mascarpone
- ☐ 1 EL Puderzucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 400 g Sahne
- ☐ 7 TL San-apart

SCHOKOLADENÜBERZUG:

- ☐ 200 g Zartbitterkuvertüre
- ☐ 30 g Kokosöl

MILKA TENDER SCHWARZWÄLDER ART XXL / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



gleichmäßig. Verstreiche sie ggf. mit einem Silikonpinsel oder einer Palette. Lass die Kuvertüre fest werden.



Verrühre die restliche Kuvertüre mit Mandelsplittern und Cornflakes und setze kleine Häufchen auf ein Backpapier. So entstehen kleine Schoko-Crossies.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3