

SAHNE ROLLE SCHWARZWÄLDER KIRSCH / COPPENRATH & WIESE / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



Es ist mal wieder Zeit für ein Nachgemacht Rezept. Mein Team hat sich die Schwarzwälder Kirsch Biskuitrolle von Coppensrath & Wiese gewünscht. Ein luftiger Schokobiskuit wird mit eine Quark Sahne Creme und fruchtiger Kirschfüllung gefüllt. Durch das Muster im Teig braucht die Rolle keine weitere Dekoration und sieht zum Anbeißen lecker aus. Für den richtigen Schwarzwälder Kirsch Geschmack könnt ihr den Biskuit noch mit etwas Kirschwasser tränken.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf maximale Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

SCHOKOLADENBISKUIT

Schlage die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Siebe das Mehl mit dem Kakao dazu und hebe beides kurz unter. Verrühre 2 EL Teig mit dem Wasser und Kakao für das Muster und fülle die Masse in einen Spritzbeutel. Fülle den übrigen Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Spritze mit dem dunklen Teig feine Streifen in den Biskuit und ziehe mit einem Stäbchen quer zu den Streifen ein Muster ein. Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, entferne den Backrahmen und stürze ihn direkt auf ein sauberes Geschirrtuch. Entferne die Backfolie, rolle die Biskuitplatte vorsichtig auf und lasse sie vollständig abkühlen.



Beträufle die Biskuitplatte nach dem Backen mit 2 EL Kirschwasser.

KIRSCHFÜLLUNG

Verrühre den Kirschsafft mit Stärke, Zucker und Vanilleextrakt in einem Topf. Gib die Kirschen dazu und lasse die Masse unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Fülle die Masse um und lasse sie abkühlen.

SAHNECREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Zitronenabrieb und Vanilleextrakt. Gib die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

BISKUITROLLE FÜLLEN

Rolle die Biskuitplatte vorsichtig auf, verteile die Sahnecreme darauf und streiche sie glatt. Gib die abgekühlte Kirschfüllung darauf und rolle die Biskuitrolle mithilfe des Geschirrtuchs auf. Stelle sie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Viel Spaß beim

SCHOKOLADENBISKUIT:

- 4 Eier
- 1 Pr. Salz
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Mehl
- 15 g Kakao

MUSTER:

- 2 EL Wasser
- 15 g Kakao

KIRSCHFÜLLUNG:

- 300 g Kirschsafft (Glas)
- 40 g Speisestärke
- 30 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 170 g Kirschen (Glas)

SAHNECREME:

- 250 g Quark
- 60 g Puderzucker
- 1 Pr. Zitrone (Abrieb)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Sahne
- 4.5 TL San-apart

SAHNE ROLLE SCHWARZWÄLDER KIRSCH / COPPENRATH & WIESE /
NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



Nachmachen, deine Sally!