

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Schwarzwälder Biskuitrolle mit beschwipsten Kirschen

Zutaten

Für 1 Biskuitrolle / 1 Backblech

Für den Biskuit:

6 Eier
230 g Zucker
4 EL heißes Wasser
230 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1,5 TL Backpulver

Für die Schokoladen-Ganache:

200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
200 g Schlagsahne

Für die Füllung:

100 g Schlagsahne
150 g Kirschen (frisch oder TK-Ware)
Rum oder Kirschwasser (optional)
1 EL Puderzucker
150 g Mascarpone

Für die Dekoration:

200 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
50 g geraspelte VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
4 – 6 Kirschen (frisch oder TK-Ware)

So wird's gemacht

01 Vorarbeit: Wer die Rolle mit beschwipsten Kirschen zubereiten möchte, sollte diese mindestens über eine Nacht in Rum oder Kirschwasser einlegen. Darauf achten, dass die Früchte ganz bedeckt sind. Bei der unalkoholischen Variante entfällt dieser Schritt.

02 Am nächsten Tag als erstes den Biskuit herstellen. Dazu den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

03 Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Kurz beiseitestellen.

04 In einer weiteren Schüssel Eigelbe, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das heiße Wasser langsam hinzufügen und die Masse dicklich aufschlagen. Mehl und Backpulver vermengen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben.

05 Nun das geschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben. Auf das vorbereitete Backblech geben, glattstreichen und ca. 15 - 18 Minuten backen.

- 06** Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Den durchgebackenen Biskuit auf das Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.
- 07** Den Biskuit von der langen Seite mit dem Geschirrtuch sofort aufrollen und komplett auskühlen lassen.
- 08** Währenddessen für die Schokoladen-Ganache die Sahne in einem Topf kurz aufkochen und anschließend für 1 Minute abkühlen lassen.
- 09** Die Schokolade hacken. Die Sahne über die gehackte Schokolade gießen und etwas ruhen lassen. Dann mit einem Löffel zu einer homogen Masse verrühren und abkühlen lassen.
- 10** Wenn die Schokolade abgekühlt ist, mit einem Handmixer cremig aufschlagen.
- 11** Im nächsten Schritt die Sahne für die Füllung mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker vermengen und unter die Sahne heben.
- 12** Dann die Schokoladen-Ganache ebenfalls schrittweise unter die Creme heben. Zum Schluss auch die (wahlweise eingelegten) Kirschen unterheben.
- 13** Nun die Rolle befüllen. Dazu den Biskuit entrollen, das Handtuch entfernen und mit Creme bestreichen. Rundherum einen Rand frei lassen.
- 14.** Die Rolle erneut aufrollen und mit der Unterseite auf eine passende Tortenplatte oder einen Teller legen.
- 15** Die Sahne für die Dekoration mit dem Sahnesteif steif schlagen und die Biskuitrolle damit einstreichen. Nach Belieben dekorieren, z. B. mit Schokoladenraspel rundherum bestreuen, mit einem Spritzbeutel Tupfen aufsetzen und je mit einer Kirsche krönen.