

Schwarzwälder Kirsch als Rolle – ein Tortenklassiker mal anders

Es muss nicht immer die klassische Schwarzwälder Kirschtorte sein – warum nicht mal als Rolle probieren? Unser SWR4 Konditor Joachim Habiger zeigt in seinem Rezept, dass Sie auf nichts verzichten müssen. In der Kirschrolle ist alles drin, was zum original Tortenklassiker gehört.

Portionen: 6
 Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutatenliste für den Biskuit der Schwarzwälder Kirsch:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 135 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 1 Packung Vanillezucker

Zutatenliste für die Füllung der Kirschrolle:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 40 g Zucker
- 30 g Mais- oder Kartoffelstärke
- 500 g Sahne
- 50 g Zucker
- 30 g Kirschwasser (kann auch weggelassen werden)
- 4 Blatt Gelatine

Außerdem:

- Backpapier

Backtemperatur: Zirka acht bis zehn Minuten bei 210 Grad.

So bereiten Sie den Biskuitteig für die Rolle zu

Eier und Zucker mit Vanillezucker gut aufschlagen. Danach Mehl und Kakaopulver mischen und unter die Ei-Zuckermasse heben.

Tipp: Der Boden für eine Schwarzwälder Kirsch muss dunkel sein. Stärke wird dabei durch Kakaopulver ersetzt!

Jetzt den Biskuitteig auf ein Backpapier streichen und nur kurz saftig backen. Direkt nach dem Backen den Biskuitteig mit der Oberseite auf ein Backpapier legen, das untere Backpapier langsam abziehen und auskühlen lassen.

So bereiten Sie die Füllung für die Schwarzwälder Kirsch zu

Den Saft der Kirschen und den Zucker aufkochen. Eine kleinere Menge an Saft vorher entnehmen und mit der Stärke anrühren. Die Stärke zugeben und aufkochen. Die abgetropften Kirschen zugeben und nochmals aufkochen. Danach abkühlen lassen.

Nun die Gelatine einweichen und die kalte Sahne aufschlagen.

Tipp: Die Sahne sollte einen hohen Fettgehalt (32 Prozent) haben und gut kalt sein.

Danach die Gelatine, den Zucker und das Kirschwasser auf 40 Grad erwärmen. Drei Esslöffel geschlagene Sahne unter die Masse rühren und danach die Mischung unter die restliche geschlagene Sahne heben.

Jetzt die Kirschwasser-Sahne auf den Biskuit streichen.

Die Kirschen im vorderen Drittel verteilen und die Schwarzwälder Kirsch mit Hilfe des Backpapiers einrollen.

Tipp: Mit einem Lineal das Backpapier nach hinten drücken und spannen, dann wird die Rolle fester.

Nun die Rolle noch zwei Stunden im Kühlschrank kühlen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.