

## Schwarzwälder Roulade

🕒 40 Min. + 7 Min. backen + 30 Min. kühl stellen

Für die Rouladen-Matte «Deko», gefettet, oder für ein Backpapier

**70 g Zucker**  
**3 Eigelbe**  
**1 EL heisses Wasser**

Ofen auf 220 Grad vorheizen.  
Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

**3 Eiweisse**  
**1 Prise Salz**  
**2 EL Zucker**  
**70 g Mehl**  
**2 EL Kakaopulver**

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl und Kakao-pulver mischen, sieben, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in der vorbereiteten Matte oder auf dem Backpapier (30 x 30 cm) verteilen, auf ein Backblech ziehen.

**Backen mit der Rouladen-Matte:** ca. 7 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.

**Backen auf dem Backpapier:** ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Biskuit auf ein frisches Backpapier stürzen, Papier sorgfältig abziehen und sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.

**1 dl Vollrahm**  
**250 g Mascarpone**  
**3 EL Zucker**  
**1 EL Kirsch**  
**1 Glas Sauerkirschen**  
(ca. 340 g)

Rahm steif schlagen. Mascarpone, Zucker und Kirsch gut verrühren, Schlagrahm darunterziehen. Biskuit mit  $\frac{2}{3}$  der Masse bestreichen dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Kirschen abtropfen,  $\frac{2}{3}$  darauf verteilen, etwas andrücken, mithilfe der Matte oder des Backpapiers satt aufrollen. Roulade mit der restlichen Masse bestreichen und mit den restlichen Kirschen verzieren, ca. 30 Min. kühl stellen.

**20 g Schokoladespäne**  
**wenig Kakaopulver**  
zum Bestäuben

Roulade mit den Schokoladespänen und dem Kakaopulver verzieren.

**Stück (1/2):** 235 kcal, F 15 g, Kh 19 g, E 4 g

