

# Kirschroulade in der Kastenform

Die Kirschroulade in der Kastenform ist ein unglaublich raffiniertes Dessert und mit dem richtigen Rezept im Nu zubereitet.

**Verfasser:** chefinmaria

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,0 h



Foto: chefinmaria

## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Feinkristallzucker
100 g	Weizenmehl
2 EL	Wasser
250 g	<a href="#">Topfen</a>
3 EL	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 Becher	<a href="#">Schlagobers</a>
6 Blätter	Gelatine
350 g	<a href="#">Kirschen</a> (entkernt)

## Zubereitung

1. Aus Eiern, Zucker, Mehl und Wasser Biskuit zubereiten, dünn auf ein Backblech streichen und bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen mit Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Schlagobers schlagen. Gelatine ausdrücken und in etwas warmen Wasser auflösen, in die Topfenmasse geben und geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Abgekühlten Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Die Creme schichtweise mit den ganzen aber entkernten Früchten in die Form füllen. Mit restlichen

Biskuit oben zudecken und kalt stellen. Roulade stürzen, Backpapier abziehen und mit Staubzucker bestreuen.

## **Tipp**

Es eignet sich auch anderes Obst für diese köstliche Roulade.