# Schwarzwälderkirsch-Roulade

Ein Kuchenklassiker mal anders: Bei dem Rezept für die Schwarzwälderkirsch-Roulade wird die beliebte Torte mal in anderer Form serviert - auch sehr lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 220 g | Dunkle Schokolade |
| 2 Stk. | Eier (getrennte) |
| 700 g | Schattenmorellen |
| 2 EL | Kirschwasser |
| 220 ml | Schlagobers |

### Für den Boden

| | |
|---|---|
| 6 Stk. | Eier (getrennte) |
| 150 g | Zucker |
| 50 g | Kakaopulver |

## Zubereitung

1. Für die Schwarzwälderkirsch-Roulade die Schokolade für die Füllung in grobe Stücke zerbrechen und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die flüssige Schokolade vom Herd nehmen.

2. Die Eier für die Füllung trennen. Das Eigelb verquirlen und dann mit der noch warmen Schokolade verrühren. Abkühlen lassen.

3. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter die abgekühlte Schokoladenmasse heben. Alles mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

4. Währenddessen den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kirschen abtropfen lassen und dann in eine Schüssel geben. Mit Kirschwasser beträufeln und für die spätere Verwendung beiseite stellen. Dann den Boden zubereiten.

5. Dazu die Eier trennen und das Eigelb so lange verquirlen, bis es beginnt, anzudicken. Dann nacheinander den Zucker und das Kakaopulver unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und löffelweise unterheben.

6. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 12 Minuten backen.

7. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech komplett abkühlen lassen. Dann auf ein zweites Stück Backpapier stürzen und das andere Backpapier vorsichtig abziehen. Die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Kirschsaft mit dem Likör auffangen.

8. Den Teig mit dem Kirschsaft/-likör besprenkeln und gleichmäßig mit der Schokoladenfüllung aus dem Kühlschrank bestreichen. Schlagobers steif schlagen und auf der Schokocreme verteilen.

9. Nun die abgetropften Kirschen auf der Sahne verteilen und leicht andrücken. Den Boden dann vorsichtig auf der Längsseite aufrollen und dabei das Backpapier abziehen. Bis zum Servieren an einem kühlen Ort aufbewahren.

## Tipp

Die Schwarzwälderkirsch-Roulade außen mit Kakao bestäuben, mit steif geschlagenem Obers bestreichen und/oder mit großen Schokospänen verzieren.