

Schwarzwald Kirsch rouleau

Recept voor 10 stuks.
Inspired by: Debic

Chocolade Beslag

Ingrediënten

400 g	Eiwit
360 g	Castor suiker
320 g	Eidooier
175 g	Patentbloem
40 g	Kook roompoeder
80 g	Cacaopoeder

Bereiding

- Eiwit opslaan onder toevoeging van de suiker.
- Als het schuim opgeslagen is, de dooiers er door mengen, en vervolgens de gezeefde kook roompoeder, cacao poeder en bloem door spatelen.
- Met een trekbak plakken van 1 cm dik strijken.
- Afbakken op 225 °C voor 12 min.

Kirsch ganache montée

Ingrediënten

385 g	Debic Slagroom zonder suiker
80 g	Invert suiker
540 g	Witte Callebaut chocolade
940 g	Debic Slagroom zonder suiker
80 g	Kirsch

Bereiding

- Verwarm het kleinste gedeelte Debic Slagroom zonder suiker en de invert suiker (massa mag niet koken).
- Smelt de witte chocolade en meng de warme slagroom er door.
- Meng de koude 940 gram Debic slagroom zonder suiker er door.
- Zet de ganache montée koud voor 1 nacht en draai de massa luchtig.
- Meng als de ganache mooi stevig is de kirsch er door.

Gehalveerde kersen

Ingrediënten

500 g	Gehalveerde kersen
-------	--------------------

Decoratie

500 g	Debic Prima Blanca Max
-------	------------------------

- Strijk 1 bisquitplak van 45x20 in met 250 gr kirsch ganache montée.
- Verdeel er een aantal gehalveerde kersen er op.
- Rol op en plaats in de vriezer.
- Snij in stukken van 15 cm.
- Strijk af met boter cremé en rol door witte crispy chocolade balletjes.
- Spuit met een fijn st.honoree spuit een streep Debic Prima Blanca Max op en decoreer.

