



Rezept für Sacher-Roulade



Für 1 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

Teig:

- 6 Eier
- 100 g Zucker, aufgeteilt in jeweils 50 g
- 100 g [RIEPPER Tortenmehl](#)
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 30 g Mandelmehl

Für den Sirup:

- 50 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 2 EL Rum

Für die Füllung:

- 280 g Aprikosenkonfitüre
- 400 ml frische Schlagsahne
- 25 g Kakaopulver
- 2 EL Puderzucker

Für die Glasur:

- 100 g geschmolzene Butter
- 120 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil), gehackt

Zum Verzieren:

-

ein paar Schokostreusel

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eigelb mit 50 g Zucker schlagen und ebenso das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Das Kuchenmehl sieben und mit den 2 EL Kakaopulver, Salz und Mandelmehl vermischen. Den Eischnee und die Mehlmischung vorsichtig unter die Eigelbmasse mit einem Spatel von oben nach unten rühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und möglichst glatt verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober- und Unterhitze / 200°C Umluft für 7-8 Minuten backen.

Ein sauberes, mit Puderzucker bestäubtes Geschirrtuch vorbereiten, den frisch gebackenen Teig darauf kippen und das Backpapier vom Teig entfernen.

Den Teig von einer der kürzeren Seiten her aufrollen und ihn vollständig abkühlen lassen.

Das Wasser und den Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, abkühlen lassen und den Rum hinzufügen, um den Sirup zuzubereiten.

Die Glasur vorbereiten, indem man die Butter in einem kleinen Topf schmilzt und diese über die gehackte Schokolade in eine Schüssel gießt. Die Mischung für einige Minuten ruhen lassen und dann mit einem Schneebesen umrühren.

Die Sahne in einer Schüssel schlagen und sobald die Masse anfängt fest zu werden (aber noch nicht vollständig geschlagen ist), das zuvor gesiebte Kakaopulver und den Puderzucker hinzufügen. Weiter schlagen, bis die Sahne fest wird.

Den ausgekühlten Teig ausrollen und gleichmäßig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen, dann die Schlagsahne verteilen, aber dabei an einer der beiden kurzen Seiten ein paar Zentimeter frei lassen.

Die Roulade schließen, indem man sie einrollt.

Die Glasur über die Roulade gießen und sie gleichmäßig mit einem kleinen Spatel verteilen. Die Roulade vor dem Servieren mindestens zwei Stunden lang in den Kühlschrank legen.

Ein Rezept von [Stefano Cavada](#)