



### **Rol cake uit het Zwarte Woud met een Caramelbavarois**

**Benodigheden rol cake:** 10 eieren, 360 gram suiker, 260 gram bloem, 100 gram amandelpoeder, 5 eetlepels cacao-poeder. Vulling: 5 dl. slagroom, 400 gram Mascarpone, 2 potten kersen, chocoladeschaafsel.

**Werkwijze:** Kersen laten uitlekken en door de helft snijden. Twee bakplaten bekleden met bakpapier. Oven op 180°C. voorverwarmen. Slagroom met de suiker opkloppen en op het laatste moment de Mascarpone eronder kloppen. **In de koelkast zetten.**

In de **keukenmachine** de eieren met de suiker ongeveer **8 minuten** opkloppen. Bloem, amandelpoeder en cacao-poeder met elkaar vermengen en met de spatel, voorzichtig onder de opgeklopte eieren vermengen.

**Giet het op** het bakpapier en strijk met behulp van een krabber en paletmes, **1 cm dik** uit.

**Ongeveer 10 minuten** bakken en op twee theedoeken, op zijn kop leggen en het bakpapier wegtrekken. **Laten afkoelen.**

**Bestrijken met de Mascarponevulling**, wat bewaren om de buitenkant van de rol straks in te smeren. De gehakte kersen over het beslag verdelen en met behulp van de theedoek strak oprollen. De buitenkant bestrijken met de overige mascarpone en bestrooien met het chocolade schaaftsel.

**Twintig minuten** in de diepvries zetten en daarna in mooie feestelijke plakken snijden.

**Caramel bavarois**

**Benodigheden:** 300 gram suiker, 1 liter melk, 5 dooiers, 24 gram gelatinepoeder, ½ liter slagroom. Timbalen (puddingvormen). **Rozetten slagroom** van ½ liter slagroom en 75 gram suiker. Caramel topping van Callebaut. Spuitzakken, gekarteld spuitje. Streep chocoladesaus van koude roompoeder, cacaopoeder en water.

**Werkwijze;** Dooiers loskloppen met iets melk. Suiker in een passende casserole lichtelijk caraméliseren, blussen met de melk en de gelatinepoeder toevoegen. Goed oplossen en in een straaltje bij de dooiers voegen. Vermengen, terug in de casserole en verwarmen tot 60°C.

**Zeven en verdelen in drie kommen.**

**Slagroom opkloppen** en als de compositie begint te hangen, de opgeklopte slagroom eronder roeren en verdelen in de natgemaakte timbalen.

**Dertig minuten in de diepvries zetten en daarna lossen**

**Slagroom voor de rozetten opkloppen. Saus:** 3 eetlepels koude roompoeder met 1 eetlepel cacaopoeder vermengen met 4 dl. water.

**Opmaak:** Een streep chocoladesaus over de borden trekken met ernaast, de plak rol cake en het timbaaltje met erop een kleine rozet slagroom, gearneerd met de vloeibare karamel topping.