Vollpension Backademie

Mittel

Maronibombe von Frau Helene

Zutaten

Schokobiskuit
12 Eier
200 g Staubzucker
200 g glattes Mehl
2 gute EL Kakao
1 Pkg. Backpulver
2 Pkg. Vanillezucker
12 EL Wasser
Marillenmarmelade zum Bestreichen

Dunkle Fülle
250 ml Schlagobers
300 g dunkle Schokolade
400 g Maronipüree
6 Blatt Gelatine

Helle Fülle
4 Eidotter
100 g Staubzucker
300 g Maronipüree
3 EL Weinbrand oder Rum
125 ml Milch
6 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers

Außerdem
Marillenmarmelade zum Einstreichen
Öl fürs Blech
Frischhaltefolie

Dauer
1,5 Stunden Zubereitung
20 Minuten Backen
ca. 5 Stunden Kühlen

Zubereitung

1. Für die dunkle Fülle gleich zu Beginn das Schlagobers mit der Schokolade ganz langsam aufkochen, bis alles glatt ist. Dann 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Für das Biskuit die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen, die Dotter mit Staubzucker und Vanillezucker hell und cremig aufschlagen.
3. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und mit dem Wasser unter die Dottermasse rühren. Zuletzt den Schnee vorsichtig unterheben.
4. Zwei Drittel der Masse auf ein Blech mit geöltem Backpapier streichen, das restliche Drittel in eine Tortenform füllen. Beides bei 160 Grad etwa 20 Minuten backen und auskühlen lassen.
5. Das Blechbiskuit mit Marillenmarmelade bestreichen, der Länge nach einrollen und die Roulade in 2 bis 3 cm breite Scheiben schneiden.
6. Eine Schüssel mit 30 cm Durchmesser mit Frischhaltefolie auslegen und die Scheiben dicht an dicht an Boden und Rand legen. 4 bis 5 Scheiben aufheben, mit denen stopfst du später Lücken im Mantel.
7. Die Gelatine für die dunkle Fülle einweichen, ausdrücken und bei kleiner Hitze auflösen. Die kalte Schokomasse gut aufschlagen, Maronipüree und Gelatine unterrühren. Sofort in die Schüssel leeren und glatt streichen.
8. Lücken im Rouladenmantel mit den aufgehobenen Scheiben stopfen und sanft andrücken. Die Schüssel kalt stellen, während du die helle Fülle machst.
9. Dotter und Staubzucker gut aufschlagen, Maronipüree und Weinbrand dazugeben. Die zweite Gelatine einweichen, in der heißen Milch auflösen und einrühren. Kurz anziehen lassen, dann das steif geschlagene Obers unterheben.
10. Die helle Fülle auf die dunkle leeren, glatt streichen und etwa 2 Stunden kalt stellen. Dann den Tortenboden auflegen und nochmal 1 Stunde kühlen.
11. Die Bombe auf einen Kuchenteller stürzen und die Folie abziehen.
12. Zuletzt die Marillenmarmelade erwärmen und die Bombe rundum einstreichen, damit sie nicht austrocknet. Ruhig großzügig, die Marmelade darf glänzen.