



Zwitserse cakerol met bessenkward

1 stuk



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

:

Bakplaat
Bakpapier
Schone theedoek

Voor de cakerol:

4 eieren
110 g fijne kristalsuiker
0,5 zakjes Dr. Oetker Suiker met
Vanillesmaak
60 g bloem
20 g maizena
zout
100 ml water
125 g volle kwark
65 ml slagroom
100 g rode bessen
75 g blauwe bessen
50 g viervruchtenjam

1 Voor de cake:

Knip een stuk bakpapier van 34x42 cm uit, vouw de randen 3 cm om hoog en zet ze vast met paperclips of nietjes. Vet de bakpapierenvormen dun in, strooi er een lepel bloem in, schud dit rond, zodat de bodem gelijkmatig is bedekt. Schud het overtollige bloem eruit.

- 2 Zet een beslagkom op een pan met heet water. Klop hierin met de mixer op de laagste stand 4 eieren met 110 g suiker en 1 zakje vanillesuiker ca. 5 minuten, of tot het mengsel zo dik is als vla. Neem de kom van de pan en blijf kloppen tot het mengsel lauw is. Zeef 60 g bloem, 20 g maizena en een mespunt zout boven de kom en spatel dit met een grote lepel door het eiermengsel. Schenk het beslag in de papieren vorm en laat het gelijkmatig uitvloeien. Bak de bodem 12-14 minuten, het deeg voelt dan veerkrachtig aan.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: 12 - 14 Minuten

- 3 Neem de vorm uit de oven en bestrooi de koekbodem dun met poedersuiker. Maak de papieren randen los, leg een gestreken theedoek op de koekbodem en keer hem. Verwijder het bakpapier voorzichtig. Snijd rondom de randen van het gebak. Rol doek en bodem luchtig op en laat de cakerol op een rooster afkoelen.





4 Voor de vulling:

Neem het zakje taartmix, schud het een keer goed door en weeg 50 g af. Bewaar de rest, samen met de mix voor kruimelbodem voor een ander moment. Bereid de kwarktaartmix volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar dan met 100 ml water, kwark en slagroom. Leg ca. 8 takjes rode bessen en 50 g blauwe bessen apart voor de garnering. Ris de rest van de rode bessen en meng ze met de rest van de blauwe bessen.

5 Rol de cakerol terug en laat op de doek liggen. Verdeel het kwarkmengsel over de deeglap, laat daarbij aan één lange zijde een strook van 3 cm vrij. Verdeel de bessen over de kwark.

6 Rol de met kwark bestreken deeglap op: wip de doek aan de belegde lange zijde op en rol de het deeg zo, met behulp van de doek, luchtig op. Rol de doek strak om de gevulde cakerol. Laat de cakerol in de koelkast tenminste 2½ uur opstijven.

7 Neem de rol uit de doek, snijd de zijanten bij (recht of schuin, naar keuze) en leg met de naad naar beneden op een schaal. Verwarm de jam en wrijf deze door een zeef. Bestrijk de rol bovenop met de warme jam en garneer met bessentakjes en blauwe bessen. Snijd de cakerol in 6 dikke plakken.

