

Baiserroolle mit Lemon Curd und Blaubeerkompott



Für das Baiser:

5 Eiweiße Größe M

275 g Puderzucker

50 g Mandelblättchen

Für den Lemon Curd:

3 Bio-Zitronen der Abrieb

150 g Zitronensaft

3 Eier

150 g Zucker

1 TL Kartoffelstärke

100 g kalte Butter in kleine Stücke geschnitten

Für das Blaubeerkompott:

300 g Blaubeeren

1 TL Kartoffelstärke

1 Vanilleschote ausgekratzt

100 ml Apfelsaft

Außerdem:

Puderzucker

1. Schläge die Eiweiße mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe an und gib dann nach und nach den Puderzucker dazu. Schläge so lange weiter, bis die Masse richtig schön fest und glänzend ist.

2. Fette das Backblech sowie auch die Ränder leicht ein und lege es überall mit Backpapier aus.

3. Verteile das Baiser gleichmäßig darauf, streue die Mandelblättchen darüber und schiebe es sofort auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Backofen.

4. Backe es bei 190 °C Ober-/Unterhitze für ca. 12 Minuten. Reduziere die Hitze danach auf 160 °C und backe es weitere 20 Minuten. Öffne den Backofen nicht, sonst fällt das Baiser zusammen.

5. Hole das Meringue raus und stürze es auf ein Stück Backpapier. Ziehe das Papier von der Unterseite ab und lass das Baiser vollständig abkühlen.

6 . Stelle in der Zwischenzeit den Lemon Curd her, indem du den Zitronenabrieb mit dem Zitronensaft, den Eiern, dem Zucker und der Stärke klümpchenfrei verrührst.

7. Erwärme die Masse dann bei mittelhoher Hitze, rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie nach Bedarf einmal kurz aufkochen.

8 . Nimm den Lemon Curd vom Herd und rühre die kalte Butter in Stücken ein, so kühl die Masse schneller ab und kann direkt weiterverwendet werden.

9. Bereite auch das Blaubeerkompott zu, indem du alle Zutaten klümpchenfrei miteinander mischst. Gib sie dann in eine Pfanne und erhitze sie leicht. Sobald die Blaubeeren weich gekocht sind, nimm das Kompott vom Herd und lass es abkühlen.

10. Trage zum Schluss den Lemon Curd auf dem Baiser auf und verstreiche ihn. Danach kommt das Blaubeerkompott obendrauf und wird ebenfalls verstrichen. Lass dabei den oberen Rand vom Baiser frei.

11. Rolle das Baiser mithilfe des Backpapiers auf und lass die Rolle 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen.

12. Bestäube die Baiserroolle zum Schluss mit Puderzucker.