

Baiserrolle mit Blaubeeren



Zutaten für das Baiser

- 5 Eiweiße
- 140 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 TL Speisestärke
- ½ TL Essig, z. B. Apfelessig oder Weißweinessig
- 50 g gehobelte Mandeln

Zutaten für die Füllung/Sahnecreme

- 200 ml Sahne
- 20 g Vanillezucker
- 100 g Blaubeeren und einige zum Garnieren
- 50 g Blaubeerkonfitüre

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Eiweiße mit Salz in einer sauberen, fettfreien Schüssel auf mittlerer Stufe steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker zugeben. Wenn der Eischnee zwischen den Fingerspitzen gerieben wird, sollten keine Zuckerkristalle mehr zu spüren sein. Wenn der Eisschnee steif geschlagen ist, Speisestärke zugeben, kurz verrühren. Essig ebenfalls zugeben und kurz verrühren.

Den Eischnee auf dem Backblech verteilen und glattstreichen. Die gehobelten Mandeln darauf verteilen. Circa 25 bis 35 Minuten im Ofen backen. Den Backofen ausschalten und die Platte darin auskühlen lassen. Dabei den Ofen einen Spalt breit auflassen, z. B. durch ein eingeklemmtes Trockentuch. So kann Feuchtigkeit entweichen. Die Baiserplatte sollte von außen leicht knusprig, von innen aber noch fluffig sein.

Backpapier auf die abgekühlte Baiserplatte legen und diese vorsichtig stürzen. Die Mandelseite sollte unten liegen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Reste, die ggf. am Papier kleben bleiben, mit einer Teigkarte entfernen und später auf die Füllung geben. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.

Die Baiserplatte mit der Blaubeerkonfitüre bestreichen. Sahne auf die Konfitüre streichen und die Blaubeeren darauf verteilen. Die Platte vorsichtig aufrollen. Optional mit Puderzucker und Blaubeeren garnieren. Am besten sofort servieren. Dann schmeckt die Baiserrolle am leckersten