Himbeer-Baiserrolle

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Salz	
Puderzucker	370 g
Speisestärke	1 TL
Öl	1 EL
Himbeeren, frisch	300 g
Blattgelatine	6 St.
Schlagsahne	300 g
Sahnesteif	2 TL
Vanillinzucker	2 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Backpapier, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen streif schlagen. 350 Puderzucker sieben und nach und nach unter Rühren einrieseln lassen. Stärke zufügen und Eischnee schlagen, bis er fest und glänzend ist.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen, dabei rundherum einen kleinen Rand formen. Papier fetten. Masse auf das Blech streichen und im Ofen ca. 20 Min. knusprig und goldgelb backen.

3. Baiser mit dem Backpapier vom Blech ziehen. Mit einem zweiten Bogen Backpapier belegen, Baiser wenden und mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Baiser auskühlen lassen.

4. Himbeeren waschen und bis auf eine Handvoll in einem hohen Gefäß pürieren. Püree durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 200 g) und mit übrigem Puderzucker abschmecken.

5. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. 1 EL Himbeerpüree unterrühren, dann diese Masse unter das übrige Püree ziehen. Kühl stellen, bis die Masse geliert.

6. In einer Schüssel Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf den Baiser streichen, dabei an einer Längsseite einige Zentimeter frei lassen. Himbeergelee auf der Sahne verteilen und den Baiser mithilfe des Backpapiers längs aufrollen. Nochmals mind. 2 Std. abgedeckt kühl stellen.

7. Himbeer-Baiserrolle vor dem Servieren mit übrigen Himbeeren garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	165 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g