



Karibische Baiserrolle mit Kokos & Mango

Zeit gesamt
🕒 4h 10min

Zubereitungszeit
👉 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Eier	5 St.
Salz	
Zucker	250 g
Vanilleextrakt	2 TL
Kokosraspel	50 g
Mango	350 g
Ananas	200 g
Speisestärke	45 g
Butter	50 g
Kokosnussmilch	80 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Schlagsahne	400 g

Zubereitung

1. Baiserrolle

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor. Trenne 5 Eier und stelle das Eigelb für später beiseite. Schlage das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Eischnee. Füge den Zucker ganz langsam hinzu und rühre nun die Baisermasse etwa 10-15 Minuten weiter, bis sie glänzt und fest ist. Hebe 1 TL Vanilleextrakt und die Hälfte der Kokosraspel unter. Streiche die Baisermasse auf ein Backpapier oder eine Dauerbackfolie auf etwa 25×35 cm Größe und bestreue sie mit den restlichen Kokosraspeln. Backe die Baiserplatte im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 10 Minuten, stelle den Backofen dann auf 140 °C O/U herunter und backe die Platte für weitere 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und stürze sie auf ein Geschirrtuch, so dass die Kokosraspel auf der Unterseite sind. Ziehe die Backfolie ab und decke die Baiserplatte mit einem sauberen Geschirrtuch zu. Lasse sie abkühlen.

2. Mango-Ananascreme

Schäle die Mango und Ananas und wiege 200 g Mango ab. Püriere sie. Verrühre das Fruchtpüree mit den Eigelben und der Stärke in einem Topf und lasse die Masse während des Rührens zu einem Pudding aufkochen. Streiche den Pudding durch ein feines Sieb und rühre die Butter ein. Decke den Pudding direkt an der Oberfläche ab und lasse ihn komplett erkalten. Schneide die übrige Mango in feine Würfel.

3. Kokoscreme

Schüttele die Kokosmilch nicht. Verwende den cremigen Teil der Kokosmilch und verrühre ihn mit dem Quark und 1 TL Vanilleextrakt. Füge die Sahne hinzu und schlage die Creme steif.

Tipp: Falls die Creme stichfest sein soll, kannst du Sahnefestiger (Sanapart) verwenden.

4. Fülle die Rolle

Streiche die Sahnecreme auf die Unterseite der Baiserplatte. Verteile die Mango-Ananascreme und die übrigen Fruchtstücke darauf. Rolle die Baiserplatte nun auf und

stelle sie für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Baiserplatte und die Ananascreme können schon am Tag vorher zubereitet werden. Die Baiserrolle sollte aber erst am Tag des Verzehrs befüllt werden, damit sie nicht zu sehr durchweicht.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3502 kcal
Kohlenhydrate	445 g
Eiweiß	105 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	153 g