

Baiser-Brombeer-Rolle

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

Brombeer-Füllung:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
300 g Brombeeren
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Baiser:

6 Eiklar (Größe M)
2 Prisen Salz
350 g Zucker
2 KL Apfelessig
1 EL Speisestärke

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Obers-Füllung:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
400 ml flüssiges Schlagobers
2 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
20 g gesiebter Staubzucker

Wie backe ich eine Baiser-Rolle mit Brombeeren?:

1 Brombeer-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Brombeeren mit Zucker und Vanille Zucker aufkochen und ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen. Vom Herd nehmen, und die Gelatine einrühren. Die Füllung erkalten lassen.

2 Baiser:

Für die Baisermasse Eiklar und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif steif schlagen. Essig und Stärke unterrühren und die Masse weitere 2 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Die Baisermasse auf einem dünn mit Öl bestrichenen Backpapier gleichmäßig glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten



Das Baiser ca. 5 Minuten auf dem Backblech auskühlen lassen, auf ein mit Staubzucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Das Baiser erkalten lassen.

3 Obers-Füllung:

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Schlagobers mit Vanillepaste und Staubzucker cremig aufschlagen. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Die Füllung gleichmäßig auf das Baiser streichen, dabei an der hinteren langen Seite einen ca. 2 cm breiten Rand lassen. Die Brombeer-Füllung darauf verteilen. Von der langen Seite her aufrollen und in Backpapier gewickelt ca. 3 Std.einfrieren.

4 Die Roulade ca. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Rolle auch gefroren zu einem Picknick mitnehmen. So lässt sie sich auch bei höheren Temperaturen wunderbar transportieren.

