

Himbeer-Biskuitrolle mit Baiser-Ummantelung

Dessert



Zutaten für 8 Personen

Biscuit

- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 110g Zucker
- 2 Eiweiß
- 50g Mehl

Himbeermousse

- 150g Himbeermark ohne Zucker (kann auch durch andere Obstsorten oder Obstsaft ersetzt werden)
- 75g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 500g geschlagene Sahne

Baiser

- 2 Eiweiß
- 160g Puderzucker

Tipp aus der Küche: Beim Baiser darauf achten, dass kein Eigelb ins Eiweiß gelangt, sonst lässt es sich nicht richtig aufschlagen.

Zubereitung

Eier, Eigelbe und 80 g Zucker in einer Schüssel etwa 5 Minuten lang schaumig schlagen, bis die Masse etwas andickt. In einer separaten Schüssel die 2 Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen. Den Eischnee anschließend vorsichtig unter die Eiermasse heben. Das Mehl sieben und vorsichtig unterheben, um eine luftige Konsistenz zu erhalten. Den Teig gleichmäßig auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Himbeermark zusammen mit dem Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Blattgelatine einrühren. Etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sahne steif schlagen und langsam unter die lauwarme, noch flüssige Himbeermasse heben. Einen Teil der Creme (für die Dekoration) beiseitestellen. Die restliche Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Biskuitboden verteilen. Den Boden mithilfe des Geschirrtuchs vorsichtig aufrollen. Anschließend für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Sobald eine weiße, luftige Masse entstanden ist, den Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine glänzende, feste Baisermasse entsteht. Die fertige Baisermasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im Ofen ca. 1 Stunde trocknen lassen. Anschließend bei leicht geöffneter Ofentür (z. B. mit einem Holzlöffel dazwischen) auskühlen lassen. Die erkalteten Baisers mit der Hand grob zerbröseln.

Die gekühlte Himbeerrolle rundherum dünn mit der restlichen Himbeercreme bestreichen und anschließend rundherum mit den Baiserbröseln bedecken und diese leicht andrücken.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!