

# BAISERROLLE MIT ERDBEEREN



Locker leichte Baiserrolle mit Erdbeeren. Das süßliche Baiser schmeckt luftig leicht und ergänzt sich super mit der Sahne Mascarpone Creme und den Erdbeeren. Durch das einfärben der Eiweißmasse bekommt die Rolle einen schönen, marmorierten Effekt. Dieses Dessert passt perfekt zu warmen Sommertagen.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

## BAISERPLATTE

Schlage das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee. Füge den Zucker ganz langsam hinzu und rühre nun die Baisermasse etwa 5-10 Minuten weiter, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse glänzt und fest ist. Gib nun ein Drittel der Baisermasse auf die linke Seite einer Backfolie. Färbe das restliche Baiser mit etwas Farbpaste ein. Gib nun davon die Hälfte in die Mitte des Backbleches. Färbe die restliche Masse mit etwas weiterer Farbpaste in Rosa und Rot ein. Füge nun die eingefärbte Masse auf die rechte Seite der Backfolie und verstreiche es glatt, sodass ein marmoriertes Effekt entsteht. Die Baiserplatte sollte ca. 25x35 cm groß sein.

Backe die Baiserplatte im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 10 Minuten, stelle den Backofen dann herunter und backe die Platte bei 140 °C O/U für 15 Minuten weiter.

Nimm sie aus dem Ofen und stürze sie auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie ab, decke die Baiserplatte mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse sie abkühlen.

## CREME

Rühre den Mascarpone kurz glatt. Gieße nun nach und nach die Sahne hinzu und schlage die Creme gemeinsam mit dem Sanapart und dem Vanilleextrakt steif.

Entferne den Strunk von den Erdbeeren und schneide sie in Würfel.

Streiche die Creme auf die Baiserplatte und verteile die Erdbeeren darüber.

Behalte etwa ein Drittel der Creme für die Deko zurück. Rolle die Platte nun von der rot eingefärbten Seite hin auf. Stelle die Rolle für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und dekoriere die Baiserrolle damit.

Halbiere ein paar Erdbeeren und setze sie auf die Rolle.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Eure Sally <3

## BAISER:

- 5** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Zucker
- Lebensmittelfarbpaste  
Rot und Pink

## FÜLLUNG:

- 500 g** Sahne
- 250 g** Mascarpone
- 7 TL** San-apart
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Erdbeeren

## DEKORATION:

- 50 g** Erdbeeren