

ZITRONEN-BAISERROLLE MIT LEMONCURD / LUFTIG & LEICHT / GLUTENFREI



Den puren Sommergenuss habt ihr mit dieser Zitronen-Baiserrolle mit Lemoncurd. Die schmeckt so luftig und leicht und ist sogar glutenfrei (dafür nur Sanapart weglassen)!



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12



Damit die Torte glutenfrei ist, solltest du das San-apart weglassen.

ZUBEREITUNG BAISER

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 sie glänzt und fest ist. Streiche die Baisermasse auf eine Dauerbackfolie auf etwa 25x35 cm Größe und bestreue sie mit den gehobelten Mandeln. 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 Geschirrtuch, so dass die Mandeln auf der Unterseite sind. Zieh die Backfolie ab und decke die Baiserplatte mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass sie abkühlen.

ZUBEREITUNG LEMONCURD

Verrühre den Zitronenschalenabrieb, Zitronensaft, Eigelb, Zucker und Stärke mit einem Schneebesen in einem Topf und lass die Zutaten bei mittlerer Hitze in etwa 5-6 Minuten eindicken und zum Schluss ganz kurz aufkochen (vorsichtig, damit das Ei nicht stockt!). Streich das Lemoncurd durch ein feines Haarsieb und rühre die Butter ein. Decke das Lemoncurd ab und lass es im Kühlschrank abkühlen.

ZUBEREITUNG SAHNECREME

Schlag die Sahne mit 2 TL Sanapart steif. Verrühre den Quark mit dem restlichen Sanapart und Vanilleextrakt und rühre die Sahne kurz ein.

FERTIGSTELLEN DER BAISERROLLE

Bestreiche die Baiserplatte auf der Unterseite (also die Seite ohne Mandelblättchen) mit der Sahne und lass auf einer kurzen Seite einen etwa 5 cm breiten Rand frei. Verteile das vollständig abgekühlte Lemoncurd darüber und rolle die Baiserrolle vorsichtig mithilfe des Geschirrtuches auf. Bestreue die Rolle nach Belieben mit süßem Schnee und serviere sie am besten sofort oder innerhalb von 30 Minuten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

BAISER:

- 5 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 250 g Zucker
- 75 g Mandeln (gehobelt)

LEMONCURD:

- 4 Zitronen (Abrieb)
- 100 ml Zitronen (Saft)
- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- ¼ TL Speisestärke
- 30 g Butter

FÜLLUNG:

- 200 ml Sahne
- 250 g Quark
- 5 TL San-apart (enthält GLUTEN)
- 1 TL Vanilleextrakt

ZITRONEN-BAISERROLLE MIT LEMONCURD / LUFTIG & LEICHT / GLUTENFREI



Da Baiser schnell Feuchtigkeit aufzieht und matschig wird sollte die Rolle nach dem Füllen gleich verzehrt werden. Du kannst die einzelnen Komponenten gut vorbereiten und die Baiserplatte abgedeckt bei Raumtemperatur und das Lemoncurd und die Sahnecreme im Kühlschrank lagern. Kurz vor dem Verzehr dann nur noch füllen und aufrollen.