Rezept

Pavlova-Rolle mit Erdbeeren

Ein Rezept von Pavlova-Rolle mit Erdbeeren, am 12.10.2024

Zutaten

Für das Baiser

- **4** Eiweiß
- **1 TL** Maisstärke
- Puderzucker zum Bestäuben
- **180 g** Zucker
- **1 TL** Weißweinessig

Für die Creme und die Erdbeeren

- **5 Blatt** Gelatine
- **250 g** Mascarpone
- **1 EL** Zitronensaft
- **400 g** frische Erdbeeren (200g für die Füllung, 200g für das Toping)
- **250 ml** flüssige Sahne
- **40 g** Puderzucker
- **1 TL** feinen Zitronenabrieb (von ca. 1 Bio-Zitrone)

Für die karamellisierten Kaffeebohnen

- **1 TL** Puderzucker
- **1 TL** grob zerstoßene Espressobohnen

Außerdem

- **1** Spritzbeutel
- **1** Backblech (ca. 24 x 32 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 283 kcal, 17 g F, 4 g EW, 28 g KH

Zubereitung

Das Baiser

1. Für das Baiser den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

2. Das Eiweiß langsam zu einem cremigen Schnee schlagen. Dabei nach und nach Zucker hinzufügen und zum festen Baiser schlagen. Maisstärke und Essig dazumischen.

3. Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit der Baisermasse zu einem Viereck von 24 x 32 cm ausstreichen. Die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen, bis das Baiser leicht zu bräunen beginnt.

4. Ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit 1 Bogen Backpapier belegen und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

5. Das Blech aus dem Ofen nehmen und etwa 3 Minuten abkühlen lassen. Dann das Baiser auf das gezuckerte Backpapier stürzen, das oben liegende Backpapier vorsichtig abziehen. Jetzt das Baiser von der langen Seite her ganz locker aufrollen. So ist es vorgeformt, das erleichtert das spätere Einrollen mit der Füllung. 10 Minuten auskühlen lassen.

Die Cremefüllung

6. Für die Mascarponecreme Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne cremig schlagen und kalt stellen. Mascarpone, Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenschale zu einer dicken Creme verrühren.

7. 1 EL Mascarponecreme in einem Topf erwärmen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen (nicht kochen) und vom Herd nehmen. 3 weitere Löffel von der Creme zur warmen Masse geben und glatt rühren.

8. Die Mascarpone-Gelatine-Mischung unter die übrige Mascarponecreme rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. 4 EL abnehmen für die Dekoration. Alles kalt stellen.

9. Die Baiserrolle wieder entrollen und die Füllung auf dem Baiser verstreichen – auf einer Längsseite einen 3 cm breiten Rand frei lassen.

10. Erdbeeren waschen. Die Hälfte in feine Scheiben schneiden und auf der Mascarponemasse verteilen. Die Rolle vorsichtig zum freien Rand hin aufrollen, dabei Backpapier und Geschirrtuch zu Hilfe nehmen. Die Rolle mit der Nahtseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. 3 Stunden kühl stellen.

11. Für die Kaffeebohnen Puderzucker in einem Pfännchen leicht karamellisieren. Die Bohnen dazugeben und darin wenden. Auf ein Backpapier schütten, auskühlen lassen und zusammengeklebte Stücke leicht hacken.

12. Die Erdbeeren für die Dekoration mit Grün vierteln. Die beiseitegestellte Creme mit einem Spritzbeutel lang aufspritzen, mit Erdbeeren dekorieren. Karamellbohnen darüberstreuen.