

MERINGUE-ROULADE MIT EIERLIKÖRCREME & BEEREN

ZUTATEN

5 Eiweiß
250 g Kristallzucker
1 EL Maizena (Maisstärke)



1-2 EL Staubzucker
50 g Mandelblättchen



130 g weiße Kuvertüre
250 g Mascarpone/Mascarino
100 g Eierlikör



Erdbeeren und/oder Himbeeren

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- Eiweiß 4-5 Minuten halbsteif schlagen. Kristallzucker dazu geben und weitere 4-5 Minuten ganz steif schlagen. Maizena unterrühren. Eiweiß-Zucker-Masse auf das Backblech streichen, mit einem Sieb etwas Staubzucker darübersieben und mit den Mandelblättchen bestreuen.
- Im Rohr ca. 10 Minuten bei voller Hitze anbacken, bis die Oberfläche knusprig ist. Dabei darauf achten, dass die Mandeln nicht verbrennen. Hitze reduzieren auf 140 °C und weitere 20 Minuten backen.
- Die Meringue mit der Mandelseite nach unten auf ein vorbereitetes Backpapier stürzen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
- Inzwischen die Eierlikörcreme vorbereiten. Dafür die Schokolade im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Mascarpone und Eierlikör verrühren und die flüssige, aber nicht heiße Schokolade unterziehen.
- Creme auf die Meringe streichen.
- Einige Beeren zerdrücken, eventuell zuckern und dieses Beerenpüree dünn auf die Creme streichen.
- Die restlichen Beeren in Stücke schneiden und auflegen.
- Die Roulade vorsichtig einrollen.



www.sugarandrose.com facebook.com/sugarandrose