

KAFFEE-BAISERROLLE MIT KIRSCHEN

ZUTATEN für 1 Rolle

Eiweiß von 6 großen Eiern
375 g Kristallzucker
etwas gemahlene Vanille
10 ml Weißweinessig
40 g Maizena (=Maisstärke)
2 Espresso-Sticks



250 ml Schlagobers oder Rama Cremefine zum Schlagen
1 P. Vanillezucker
etwas gemahlene Vanille oder Tonkabohne
1 Espresso-Stick



150 g entkernte Kirschen
Kirschen mit Stiel zur Dekoration



2 Bogen Backtrennpapier

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backblech mit einem Bogen Backtrennpapier auslegen.
3. Eiweiß steif schlagen (zuerst langsam, dann auf voller Stufe schlagen). Kristallzucker einrieseln lassen und weiter schlagen.

Vanille und Weißweinessig untermengen.

4. Maisstärke und Kaffeepulver dazugeben und weitere 5 Minuten auf höchster Stufe zu sehr steifem Schnee schlagen.

5. Baisermasse aufs Backpapier aufstreichen und ins Rohr schieben. Hitze auf 140 °C reduzieren und ca. 35 Minuten backen. (Die Oberfläche sollte knusprig, aber nur wenig gebräunt sein.)

6. Aus dem Rohr nehmen und die Baisermasse auf das zweite Backtrennpapier stürzen. Das obere Papier vorsichtig abziehen und auskühlen lassen.

7. Inzwischen Schlagobers oder Schlagcreme mit dem Vanillezucker steif schlagen und auf die Baisermasse streichen.

2–3 EL der Cremefüllung für die Deko aufheben.

8. Die Creme mit den halbierten Kirschen belegen und den Baiser mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig aufrollen.

9. Die Rolle mit einem Geschirrtuch bedecken und im Kühlschrank etwa eine Stunde kühlen.

10. Mit der restlichen Creme Tupfen auf die Baiserrolle spritzen und die Kirschen aufsetzen.

