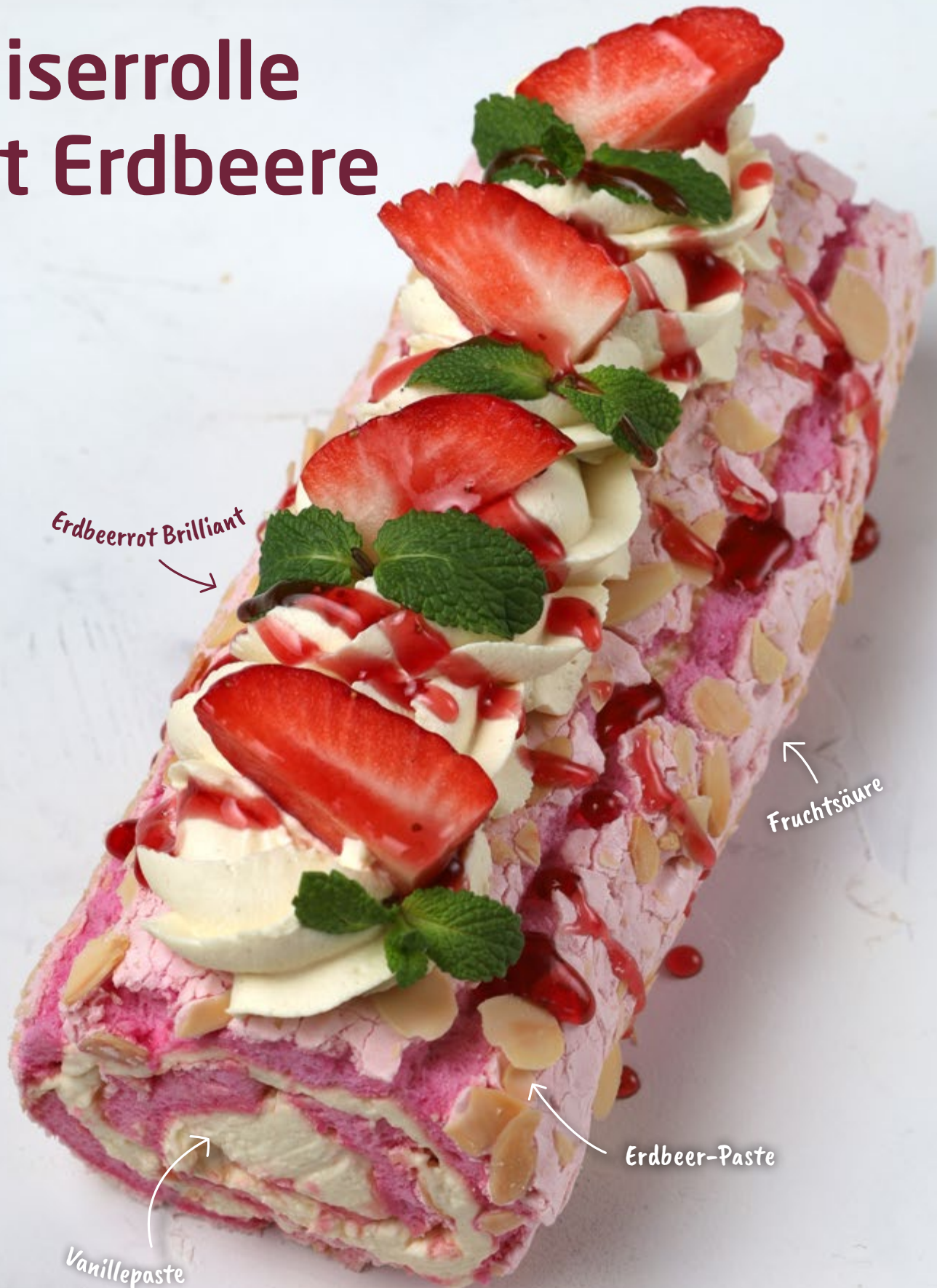




Karows feine Rezepte

Baiserrolle mit Erdbeere



Erdbeerrot Brilliant

Fruchtsäure

Erdbeer-Paste

Vanillepaste

Rezept für zwei Rollen á 40 cm

Baiserrolle mit Erdbeere



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Baiserboden

Das Eiweiß zusammen mit dem Salz, dem **Erdbeerrot Brilliant** und dem Zucker steif aufschlagen. Anschließend **Fruchtsäure**, **Erdbeerpaste** und Maisstärke hinzufügen und alles zu einer glatten, stabilen Masse verrühren. Die Baisermasse gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 60 × 40 cm) streichen, mit Mandelblättchen bestreuen und backen. Den Baiserboden anschließend leicht abkühlen lassen, vorsichtig wenden, das Backpapier abziehen und in zwei Teile schneiden – je 30 × 40cm.

Backtemperatur: 150 °C, Backzeit: ca. 20 – 30 Minuten

Schritt 2 – Mascarpone-Creme

Mascarpone, Sahne, Puderzucker und **Vanillepaste** zusammen cremig aufschlagen.

Aufbau

Etwa $\frac{3}{4}$ der Creme gleichmäßig auf jedem Baiserboden verteilen und diese vorsichtig zu einer Rolle aufrollen. Die restliche Creme zum Dekorieren verwenden und die Rolle nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.

Zutaten

Baiserboden	
Eiweiß	0,380 kg
Zucker	0,500 kg
Karow Erdbeer-Paste	0,050 kg
Salz	0,002 kg
Maisstärke	0,060 kg
Karow Fruchtsäure	0,002 kg
Karow Erdbeerrot Brilliant	0,007 kg
Mandeln, gehobelt	0,100 kg
Gesamt	1,101 kg

Vanille-Mascarpone-Creme	
Mascarpone	0,700 kg
Sahne	0,500 kg
Puderzucker	0,070 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,040 kg
Gesamt	1,310 kg



Erdbeer-Paste
Art.-Nr.: 10163

Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Erdbeerrot Brilliant
Art.-Nr.: 10031

Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de