

Meringue-Roulade

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Meringue-Masse:**

2 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues
150 ml Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)

Mascarpone-Crème:

150 g Mascarpone
150 ml Vollrahm
30 g Puderzucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

Lemon Curd:

3 Stk. Zitronen gewaschen
150 g Zucker
75 g Butter in Würfel
2 Eier
1 Eigelb

Dekoration:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix oder Magic Mix

① Meringue-Masse:

Den Backofen vorheizen. Ein Backblech (25 x 35 cm) mit Backpapier belegen.

Ober-/Unterhitze 150 °C**Heißluft 130 °C**

Perfect Meringues nach Packungsanleitung schaumig schlagen.

2/3 der Meringuemasse auf das Backblech geben und gleichmässig verteilen. In den vorgeheizten Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Aus dem Backofen nehmen und für ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Ein Blatt Backpapier darauf legen, mit einem weiteren, nach Möglichkeit grösseren, Backblech abdecken und die gebackene Meringuescheibe stürzen. Das Backblech und das obere Backpapier vorsichtig entfernen und vollständig abkühlen lassen.

2 Mini-Meringues:

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 100 °C
Heißluft 80 °C

Für die Mini-Meringues einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle versehen und mit Lebensmittelfarbe an der Innenseite des Spritzbeutels senkrechte Striche aufmalen. Die restliche Meringuemasse in den Spritzbeutel geben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und Mini-Meringues darauf spritzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 60 Minuten

Die Mini-Meringues vollständig auskühlen lassen.

3 Mascarpone-Crème:

Mascarpone, Vollrahm, Puderzucker und Vanille-Extrakt in eine grosse Schüssel geben und **1 - 1,5 Minuten** lang aufschlagen, bis die Masse cremig ist.

4 Lemon Curd:

Die Schale der Zitronen abraffeln und die Zitronen auspressen. Zitronensaft und -schale, Zucker und Butter in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Schüssel im Wasserbad über einen Topf mit kochendem Wasser stellen und darauf achten, dass das Wasser nicht den Boden der Schüssel berührt. Die Mischung mit einem Spatel umrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Eier und Eigelb leicht verquirlen und unter die Zitronenmischung rühren. Verquirlen, bis alle Zutaten gut vermischt sind, danach etwa 10 Minuten lang unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Masse cremig und dick genug wird, um die Rückseite eines Löffels damit zu überziehen. Lemon Curd vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

5 Roulade füllen:

Die Oberfläche der Roulade mit Mascarpone-Crème bestreichen, dann 100 g Lemon Curd darauf geben und ebenfalls verstreichen. Die bestrichene Meringuescheibe mit Hilfe des Backpapiers zur Roulade einrollen und ca. 1 Std. kalt stellen.

6 Dekorieren:

Die Roulade auf eine Platte geben, mit Mini-Meringues und Zuckerstreuseln dekorieren.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Rezept kann auch mit im Handel erhältlichen Lemon Curd erstellt werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53