

## Meringues-Roulade Himbeeren

### Zutaten:

#### Meringues

- 4 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- ausgekratztes Vanillemark von ¼ Vanillestängel
- 180 g Zucker
- 1 TL Essig
- 1 TL Maizena

#### Füllung

- 100 g Mascarpone
- 1 ½ EL Puderzucker
- ausgekratztes Vanillemark von ¼ Vanillestängel
- 4 dl Vollrahm
- 300 g Himbeeren

#### Garnitur

- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 100 g Himbeeren
- 1 EL grob gehackte grüne Pistazien
- Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Eiweisse, Salz, und Vanillemark in eine grosse Schüssel geben und mit dem Handrührwerk aufschlagen, bis die Masse fester wird. Löffelweise den Zucker zugeben und dabei kräftig weiter rühren, bis der Eischnee fest und glänzend ist. Den Essig und das Maizena (mit Sieb) dazugeben und gut mischen.

Die Meringues-Masse auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und mit einem Palettmesser gleichmässig verstreichen.

Die Meringues-Masse für etwa eine halbe Stunde in den Ofen schieben, bis die Masse durchgebacken und Oberfläche fest und knusprig ist. Auf Druck soll das Meringues noch ganz leicht nachgeben.

Das Meringues aus dem Ofen nehmen und im Blech auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Meringues-Boden auf ein Backtrennpapier stürzen. Die Unterseite des Meringues-Bodens ist jetzt die Oberseite. Das zum Backen verwendete Backtrennpapier vorsichtig abziehen.

Den Mascarpone in eine Schüssel geben und mit dem Puderzucker gut verrühren. Den Rahm dazugeben und steifschlagen. Die Masse gleichmässig auf dem Meringues-Boden verstreichen. Am Rand einen schmalen Streifen freilassen.

Die Beeren darauf verteilen.

Mit Hilfe des Backtrennpapiers (unter dem Boden) den Meringues-Boden von der langen Seite her aufrollen. Die Roulade auf eine Servierplatte heben.

Den Rahm (Garnitur) in einem breiten Streifen längs auf der Roulade verstreichen. Die Beeren (Garnitur) auf dem Rahm-Streifen verteilen.

Die Roulade ins Backtrennpapier eingewickelt für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank kühl stellen.

Die Roulade vor dem Servieren mit Puderzucker und den grob gemahlene grünen Pistazien bestreuen.