



# Baiserrolle mit Pfirsich

Zeit gesamt  
1h 5min

Zubereitungszeit  
40min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Eiweiß	4 St.
Salz	
Zucker	200 g
Speisestärke	1 TL
Vanilleextrakt	2 TL
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	50 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	6.5 TL
Pfirsiche	240 g
Kuvertüre, zartbitter	50 g
Kakaopulver	1 EL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, SILVERCREST Küchenmaschine, Lochblech, Geschirrtuch

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

### 2. Baiser

Schlage das Eiweiß mit 1 Prise Salz auf, lasse den Zucker dazu rieseln und schlage die Masse dann etwa 10 Minuten weiter, bis sie steif ist und glänzt und der Zucker sich vollständig gelöst hat. Mache die Fingerprobe, verreise dazu etwas Baisermasse zwischen den Fingern, sollten keine Zuckerkristalle mehr zu spüren sein ist die Masse fertig. Hebe die Stärke und 1 TL Vanilleextrakt unter und fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Spritze die Masse in Streifen auf das Blech, sodass ein Rechteck entsteht.

Tipp: Du kannst die Masse auch direkt auf das Blech streichen und den Spritzbeutel weglassen.

### 3. Baiser backen

Backe das Baiser im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten. Stelle den Ofen dann auf 140 °C O/U um und backe es für weitere 15 Minuten. Öffne zwischendurch die Ofentür, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

### 4. Quarkcreme

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt kurz cremig, gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

### 5. Füllung

Stürze die Baiserplatte auf ein sauberes Geschirrtuch und streiche die Quarkcreme darauf. Schneide die Pfirsiche in Spalten und lege sie auf die Creme. Rolle die Baiserrolle mit dem Geschirrtuch auf und stelle sie für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Tipp: Du kannst auch Pfirsiche aus der Dose verwenden, lasse diese gut abtropfen, bevor du sie auf die Creme gibst.

### 6. Dekoration

Schmelz die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Fülle die Kuvertüre in einen Spritz- oder Gefrierbeutel und dekoriere die Rolle damit. Streue den Kakao zum Servieren darüber.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	144 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g