

# Pavlova Rolle mit Früchten



## Zutaten für 10 Personen

### Pavlova-Baiser

- 250g Eiweiss, Zimmertemperatur (etwa 6 grosse Eier)
- 350g Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Weisswein- oder Apfelessig
- 2 TL Maizena

### Füllung

- 400ml Vollrahm
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30g Puderzucker, gesiebt
- 5 grosse Pfirsiche, gewaschen und entsteint
- 300g Erdbeeren
- 8 frische, reife Feigen
- 80g Mandelblättchen, geröstet

### Garnitur

- Eine Handvoll Himbeeren und Brombeeren

## Zubereitung

**Backen vorbereiten:** Backofen auf 220°C vorheizen.

Backblech 35x50 cm mit Backpapier belegen, es soll auf den Seiten mindestens 2 cm überstehen.

**Baiser Masse herstellen:** Eiweiss auf Stufe 7 von 10 in der Küchenmaschine aufschlagen, etwa 1 Minute, bis sich weiche Hügel bilden. Zucker löffelweise einrieseln lassen, mindestens 5 Minuten weiterschlagen. Die Masse soll glänzend und dick werden.

Geschwindigkeit zurückschalten, Vanilleextrakt, Essig und Maizena einrühren, 1 Minute weiterschlagen. Masse auf das Backblech geben, mit einem Spatel glattstreichen und auf der ganzen Blechfläche verteilen.

**Baiser backen:** In den Backofen geben, Temperatur sofort auf 200°C ohne Umluft zurückschalten. Etwa 30 Minuten backen, die Oberfläche soll Eierschalen-Farbe haben und knusprig sein. Lassen Sie den Teig nicht zu braun werden.

Aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

### Füllung

**Früchte und Beeren vorbereiten:** Pfirsiche und Feigen in 5mm-dicke Scheiben schneiden. Das Grün von den Erdbeeren entfernen und sie halbieren.

**Rahm schlagen und aromatisieren:** Für die Füllung den Rahm halbfest schlagen, etwa 1 Minute mit dem Handmixer, von Hand etwas länger: Vanilleextrakt und Puderzucker unterschlagen.

**Gebackenes Baiser belegen:** Ein sauberes Küchentuch auf den Baiser Boden legen, und das Blech mit einer schnellen Bewegung auf die Arbeitsfläche stürzen, so dass die knusprige Oberseite unten auf dem Tuch liegt. Backblech entfernen und Backpapier sorgfältig ablösen.

Baiser Boden gleichmässig mit 2/3 des geschlagenen Rahms bestreichen und mit 500g Pfirsichscheiben, 200g Erdbeeren und der Hälfte der Feigen belegen. 50g geröstete Mandelblättchen darauf streuen.

**Baiser zu Rolle formen:** Fürs Aufrollen die näherliegende, lange Seite mit Hilfe des Tuchs anheben und vorsichtig aufrollen. Die Rolle mit der Abschlussnaht nach unten auf eine grosse Platte gleiten lassen. Sollte die Rolle aus der Form geraten oder Früchte herausfallen, einfach wieder von Hand arrangieren.

**Ausgarnieren:** Restlicher Rahm mit dem Löffel der Länge nach auf der Rolle verteilen und mit den restlichen Früchten und den Mandelblättchen dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.