Erdbeer Meringue Roulade, Pudding & Erdbeer Joghurt Eis

Einkaufsliste:

Grundrezept Baiser
1 Eiweiß
Je Eiweiß 55g feinster Zucker
Spritzer Weißweinessig
1 Zitronenscheibe

Mandel Meringue Roulade
4 Eiweiß
220g feinster Zucker
1TL Weißweinessig
200g Mandelblätter
Etwas Puderzucker

Außerdem:
300ml Sahne
50g Zucker
Mark einer Vanilleschote
300g Erdbeeren

So wird's gemacht:

Für die Meringue oder auch das Baiser wird die Rührschüssel zunächst mit der Zitronenscheibe ausgerieben. Nun kann das in die Schüssel gegeben werden und beides wird bei höchster Geschwindigkeit geschlagen bis sich weiße Spitzen formen. Nun kann nach und nach der restliche Zucker hinzugegeben werden. Wichtig: Ständig rühren! Wenn all der Zucker untergearbeitet ist, weiter rühren bis die Masse sehr fest wird und all der Zucker aufgelöst ist, Weißeweinessig unterrühren. Das Blech wird mit Backpapier ausgelegt. Die Eiweißmasse wird nun auf das Blech gegeben und gleichmäßig zu einem Rechteck verteilt. Zum Schluss werden die Mandelblättchen auf die Masse gestreut. Bei 100°C muss die Baisermasse nun ca. 1 Stunde trocknen.

Für die Füllung wird nun noch die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark steif geschlagen, die Erdbeeren gewaschen und geputzt, größere Früchte werden halbiert.

Nachdem die Meringue abgekühlt ist, wird sie vorsichtig gedreht und auf ein Stück Alufolie oder Backpapier gelegt. Das Backpapier/Alufolie wird abgezogen und kann nun mit der Sahne (etwa Sahne zum Verzieren beiseite stellen) sowie den Erdbeeren bestrichen/belegt werden. Daraufhin wird die Meringue zur "Roulade". Hierfür wird die Meringue vom Körper weg mit Hilfe der Alufolie/Backpapier eingerollt. Bis zum Servieren kann die Roulade in der Alufolie/Backpapier eingepackt bleiben. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Sahne und Erdbeeren verzieren - Fertig. :)

So wird's gemacht:

Für das Curd werden Butter und Zucker cremig geschlagen, nun wird nach und nach das Eigelb hinzugegeben. Zum Schluss kommt die Kokosmilch hinzu. Diese Creme wird nun bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren erwärmt. Schön weiter rühren, nach etwa 10 Minuten sollte die Masse eindicken. Wenn diese sehr dickflüssig ist, kann sie in eine Schüssel gegeben werden und wird mit Frischhaltefolie abgedeckt. Wichtig: die Frischhaltefolie muss direkt auf die Creme gelegt werden! So kann die Curd bis zur weiteren Verarbeitung abkühlen oder aber so genascht werden. ;)

Für die Meringue wird die Rührschüssel zunächst mit der Zitronenscheibe ausgerieben. Nun kann das Eiweiß und die Hälfte des Zuckers in die Schüssel gegeben werden und beides wird bei höchster Geschwindigkeit geschlagen bis sich weiße Spitzen formen. Nun kann nach und nach der restliche Zucker hinzugegeben werden. Wichtig: Ständig rühren! Wenn all der Zucker untergearbeitet ist, weiter rühren bis die Masse sehr fest wird und all der Zucker aufgelöst ist. Zum Schluss werden die Kokoschips gehackt und ganz vorsichtig unter die Masse gehoben. Das Blech wird mit Alufolie oder Backpapier ausgelegt und leicht mit Puderzucker bestreut. Die Eiweißmasse wird nun auf das Blech gegeben und gleichmäßig zu einem Rechteck verteilt. Bei 100°C muss die Baisermasse nun ca. 1 Stunde trocknen.

Für die Füllung wird nun noch die Sahne steif geschlagen und die Curd untergehoben sowie die Erdbeeren gewaschen und geputzt, größere Früchte werden halbiert.

Nachdem die Meringue abgekühlt ist, wird sie vorsichtig gedreht und auf ein Stück Alufolie gelegt. Das Backpapier/Alufolie wird abgezogen und kann nun wie oben im Bild mit der Creme sowie den Erdbeeren bestrichen/belegt werden. Daraufhin wird die Meringue zur "Roulade". Hierfür wird die Meringue vom Körper weg mit Hilfe der Alufolie eingerollt. Bis zum Servieren kann die Roulade in der Alufolie eingepackt bleiben. Zum Schluss mit etwas Sahne und Erdbeeren verzieren - Fertig. :)

Einkaufsliste:

<u>Kokos Meringue Roulade</u>

4 Eiweiß
200g Zucker
100g Kokoschips (fein gehackt)
1 Scheibe Zitrone für die Schüssel

<u>Für das Kokos Curd:</u>

4 Eigelb
60g Butter
100g Zucker
100ml Kokosmilch
1TL Vanillezucker

<u>Außerdem:</u>

150ml Sahne/Cremefine
350g Erdbeeren

So wird's gemacht:

Für das Eis Erdbeeren waschen und klein schneiden, in einen Topf geben aufkochen lassen und pürieren und ggf. durch ein Sieb geben. Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig schlagen und zu der Erdbeeremasse geben. Alles unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse etwas eindickt. Vorsicht! Ständiges Rühren ist sehr wichtig. Masse etwas abkühlen lassen, Frischkäse cremig rühren, Joghurt und Erdbeermasse hinzufügen und alles über Nacht abgedeckt kühl stellen. Im Kühlschrank über Nacht lagern. Nun zunächst die Schote entfernen und die Masse entweder für 30 Minuten in die Eismaschine oder in eine TK-Form geben und alle 30 Minuten die Masse gut und etwas länger umrühren. Sobald die Masse etwa Softeis Konsistenz hat, kann sie im Tiefkühlschrank bis zum Servieren gelagert werden.
Für die Sauce Erdbeeren und Zucker aufkochen und pürieren, ggf. durch ein Sieb geben. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter die Sauce unter rühren geben, aufkochen lassen bis die Masse eindickt. Gemeinsam mit dem vorbereiteten Baiser und dem Eis servieren.

Für den Pudding die 4 Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, Milch, Sahne sowie Vanillemark und Speisestärke hinzufügen, alles gut verrühren. Nun die Masse in einen großen Topf geben und unter ständigem Rühren! erhitzen, weiter rühren und die Masse aufkochen bis sie eindickt. Topf von der Kochstelle nehmen und weiter rühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen – Frischhaltefolie direkt auf die Masse legen.

Erdbeeren vor dem Pudding vorbereiten und in dem Zucker gemeinsam mit den restlichen Zutaten bis zum Servieren ziehen lassen. Kalt servieren.

Einkaufsliste:

Erdbeer Joghurt Eis
500g Erdbeeren
150g Zucker
2 Eigelb
Saft ½ Zitrone
250ml Joghurt
250g Frischkäse

200g Erdbeeren
50g Zucker
½ TL Speisestärke

Vanille Pudding mit eingelegten Erdbeeren
4 Eigelbe
150g Zucker
50g Speisestärke
1 Vanilleschote – Mark auskratzen und Schote
300ml Milch
250ml Sahne

Außerdem: 300g Erdbeeren
30g Zucker
Saft einer Zitrone
Nach Wunsch etwas frische Minze