

# Makarenko-Rolle

vorgestellt von Olga Makarenko

## ZUTATEN

### FÜR DEN TEIG

- 6 Eiweiß (Größe L)
- 300g Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 15g Maisstärke
- 30g Mandelblätter
- 200g Frischkäse
- 250g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillezucker

### FÜR DAS TOPPING

- 300g Himbeeren
- 200g Heidelbeeren
- 200g Erdbeeren
- 6 Minzeblätter



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 140°C Umluft vorheizen.

Eiweiß mit Salz und Zitronensaft schaumig schlagen. Puderzucker hinzufügen und weiter schlagen, bis der Eischnee fest und glänzend ist. Zum Schluss die Stärke kurz untermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eischnee-Masse gleichmäßig darauf verteilen und Mandelblätter darüber streuen. 40 Minuten backen.

Die gebackene Baisermasse mithilfe des Backpapiers vom Blech lösen. Anschließend ein zweites Stück Backpapier auf die Oberseite legen, die Baisermasse umdrehen und vorsichtig das mitgebackene Backpapier abziehen. Die Baisermasse abkühlen lassen.

Beeren waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Frischkäse, Schlagsahne, Sahnesteif, Vanillezucker und 50g Puderzucker steifschlagen und gleichmäßig auf die Baisermasse streichen. Die Beeren darauf verteilen. Mithilfe des Backpapiers vorsichtig aufrollen und mindestens zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank kühlen lassen.

# Lokalzeit