

# ROSENBAISER-MILLEFEUILLE

## ZUTATEN für 2 Stück á 3 Böden (6 Personen)

4 Eiweiß

200 g Kristallzucker

100 ml Wasser

1 TL Rosenwasser



500 g Himbeeren oder Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

1 EL Staubzucker



150 ml Obers (Sahne)

2 P. Vanillinzucker

150 g Mascarpone

2 EL Rosensirup



Backtrennpapier

ungespritzte Rosenblüten; Staubzucker

## ZUBEREITUNG

- Zwei Backbleche mit Backtrennpapier auslegen. Darauf je drei Rechtecke im Format 10 x 14 cm aufzeichnen, danach Papier umdrehen. Backrohr auf 120 °C vorheizen.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Kristallzucker und Wasser verrühren und am Herd auf 120°C erhitzen (nicht höher, sonst dickt der Sirup ein). Vom Herd nehmen, Rosenwasser dazugeben und noch warm unter den Eischnee schlagen. Weiterrühren, bis der Eischnee abgekühlt ist.
- Mit der Schneemasse die 6 Rechtecke bestreichen (vier davon dünner, die zwei Deckplatten dicker und etwas wolkig).
- Im Rohr 1½ Stunden backen. Auskühlen lassen.
- Von den Beeren eine knappe Handvoll für die Dekoration zur Seite stellen. Restliche Beeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren.
- Obers mit Vanillinzucker steif schlagen. Mascarpone mit dem Rosensirup glatt rühren, dann das Obers unterheben.
- Die Mascarponecreme in einen Spritzsack mit glatter oder gezackter Lochtülle füllen und damit auf die vier glatten Böden Tupfen aufspritzen.
- Das Beerenmus zwischen den Cremetupfen auftragen, dabei einige Kleckser über den Rand hinauslaufen lassen.
- Je 2 Böden aufeinandersetzen und mit einem wolkigen Deckel abschließen.
- Beeren und Rosenblüten aufdrapieren und mit Staubzucker besträuen.

## TIPPS

Gleich servieren, da der Rosenbaiser rasch aufweicht. Mit einem gezackten (Brot)Messer vorsichtig in je drei Teile schneiden.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)