REZEPT FÜR MARMORIERTE HIMBEER-BAISERS

MARMORIERTE HIMBEER-BAISERS

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 25 Stück | 90 Min. | + Abkühlzeiten

Zutaten

- ca. 100 g Himbeeren
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 4 Eiweiß (Größe M)

46

ZUBEREITUNG

43	1	10	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Himbeeren verlesen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 75 ml abmessen. Mit 50 g Zucker aufkochen und 3-4 Minuten einköcheln. Abkühlen lassen, dann kalt stellen.

1. Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker sieben. Eiweiß leicht schaumig aufschlagen. Erst übrige 90 g Zucker, dann Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse sehr steif und glänzend ist. Himbeersoße darüber träufeln und mit einem großen Löffel nur kurz unterrühren, so dass die Baisermasse marmoriert wird.

3. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und dicke Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen ca. 50 Minuten hell und knusprig backen. Im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen, dabei die Ofentür mit einem eingeklemmten Kochlöffel minimal offen halten.

Tipp:

Die Baisers entweder pur oder mit Fruchtsauce, Früchten, Eis oder Schlagsahne servieren. Ungefüllt sind sie in einer luftdicht schließenden Dose einige Tage haltbar.