REZEPT FÜR BAISERTÖRTCHEN MIT ERDBEER-CURD-SAHNE

BAISERTÖRTCHEN MIT ERDBEER-CURD-SAHNE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Stück | 100 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für die Baisertörtchen:

- 180 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zitronensaft

Zum Füllen:

- 125 g Erdbeeren
- 200 g Schlagsahne
- 1 Glas Erdbeer Curd mit Vanille (ca. 180 ml, siehe Tipp)

33

ZUBEREITUNG

336	2	45	16
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze (100 °C Umluft) vorheizen. Puderzucker sieben. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise unter Rühren zufügen und weiterschlagen, bis die Masse sehr steif ist und glänzt. Zitronensaft kurz unterschlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 6 Kreise (à 7-8 cm) spiralförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Auf den Rand kleine Tupfen spritzen. Sollte noch Masse übrig ist, die Reste als kleine Tupfen mit aufs Blech spritzen. Baisers im heißen Ofen ca. 1 Stunde hell und knusprig backen. Ofen abschalten, Tür mit einem Holzlöffelstiel minimal aufhalten, Baisers im Ofen auskühlen lassen.

2. Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren oder vierteln. Sahne steif schlagen. Erdbeer Curd glatt rühren und unter die Sahne ziehen. In den gesäuberten Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Creme auf die Törtchen spritzen. Mit Erdbeeren und eventuell Baisertupfen garnieren und sofort servieren.

Tipps:

Unser Rezept für schnelles Erdbeer Curd mit Vanille findest du hier.

Die Baisertörtchen können problemlos einige Tage im Voraus gebacken werden. Nach dem Auskühlen einfach ungefüllt in einer luftdicht schließenden Frischhaltedose aufbewahren.