Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Fruchtige Baisers

Dessert Eier Früchte Gartenparty Geburtstag Glutenfrei Obst Sommer Süße Gerichte

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für den Baisers das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zitronenschale zugeben und 5 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Je 10 Ringe Baisermasse im Abstand von ca. 8 cm auf das Backpapier spritzen hierbei bitte beachten, dass noch eine Vertiefung zum Befüllen bestehen bleibt.
Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 150 °C (Gas 1, Umluft 140 °C) 30 Minuten backen. Ofen ausschalten, Ofentür einen Spalt öffnen und die Baisers im Ofen 3 Stunden trocknen lassen. Erdbeeren putzen und vierteln und mit dem Sirup vermischen. Das Schlagobers steif schlagen. Schlagobers in einen Spritzbeutel füllen und in die Vertiefung der Baiserschalen spritzen, mit den Erdbeeren und den Minzeblättern dekorieren und sofort servieren.

Zutaten

- 2 Eiweiß
- 100 g Staubzucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 250 g Erdbeeren
- 5 EL Holunderblüten Sirup
- 250 ml Schlagobers
- Minzeblätter