

Erdbeeren Baiser

Dieses verführerische Rezept für süßen Erdbeer Baiser stellt ein leckeres Schaumgebäck dar, das sich im Französischen mit „Kuss“ übersetzen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 3,2 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

| | |
|---------|-----------------------------|
| 4 Stk. | Eiklar |
| 250 g | Zucker |
| 250 g | Schlagobers |
| 1 EL | Frischen Zitronensaft |
| 1 Prise | Salz |
| 700 g | Erdbeeren |

Zubereitung

1. Zuerst Eier trennen und Eiweiß für das Erdbeeren Baiser steif schlagen. Beim Trennen sorgfältig vorgehen, denn es wäre fatal, wenn etwas Eidotter in Eiklar gelangt. Den Backofen auf 120 Grad Celsius einstellen.
2. Die Hälfte des Zuckers und die Prise Salz im Eischnee mit einem elektrischen Handrührgerät einarbeiten. Die Stufe dabei so gering wie möglich wählen, damit der Schnee an Volumen aufbauen kann.
3. Nun den restlichen Zucker Löffel für Löffel hinzufügen. Mit dem Rührgerät weitere 25 Minuten schlagen. In der letzten Minute die höchste Stufe einstellen und abschließend den Schnee sehr kräftig schlagen.
4. Mit einer Spritztüte den fertigen Eischnee auf einem Backblech platzieren. Vorab das Backblech mit Backpapier auslegen. Kleine Kreise bilden, der in der Größe einen kleinen Tortenboden ähnelt.
5. Baiser in den Backofen bei Heißluft circa 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 60 Grad

Celsius reduzieren und weitere 3 bis 4 Stunden backen.

6. Baiser Formen nun in der Mitte die Fülle aus geschlagenem Obers geben und mit Erdbeeren verzieren. Erdbeeren vorab waschen, Grün entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Tipp

Baiser Masse nicht bis zur Bräunung backen. Am besten die Baiser Masse über Nacht im Backofen trocknen lassen. Fertiges Erdbeeren Baiser mit frischen Limonen und Minzblättern dekorieren.