

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Baiserschnitten mit Maracuja und frischen Beeren

Zutaten: 6 Eiweiß, ½ TL Salz, 250g Zucker, ½ TL Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, Butter für das Blech, 250g Sahne, 4 Maracujas, 400g frisches Beerenobst nach Belieben (Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren....)

Zubereitung: Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Eiweiße in einer großen Schüssel mit dem Salz zu nicht zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach unter ständigem Schlagen den Zucker bis auf 2TL, das Backpulver und den Vanillezucker hinzufügen. Kräftig weiterschlagen, bis die Baisermasse fest ist und glänzt. Ein Backblech buttern. Die Baisermasse gleichmässig daraufstreichen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und diesen unverzüglich ausschalten. Den Baiser über Nacht bei geschlossener Backofentür im Ofen trocknen lassen. Auf gar keinen Fall die Backofentür zwischendurch öffnen!!! („forgotten pudding“)

Am nächsten Tag den Baiser auf eine Platte legen. Die Sahne steif schlagen und auf die Baiserplatte streichen. Samen und Fruchtfleisch aus den Maracujas löffeln und auf die Sahne klecksen. Die ausgewählten Beerenarten mit den zurückbehaltenen 2TL Zucker mischen und auf der Sahne verteilen. Den Baiser in servierfertige Vierecke schneiden.