

 90 Minuten Mittel

Gefüllte Baisers mit Erdbeersahne und Sommerbeeren

Diese Baisers sind die perfekte Kombination aus knusprig, cremig und beerig – einfach lecker!

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Den Ofen auf 110°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße und das Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen und solange weiter rühren bis die Masse fest und glänzend ist.

Schritt 2

Den Eischnee mit einem Löffel in 8 Portionen mit etwas



Zutaten

8 Portionen

4 Eiweiße

1 Prise Salz

200 g feiner Zucker

250 ml MILRAM Frische Schlagsahne

2 EL Puderzucker

400 g Erdbeeren

300 g gemischte Beeren (z. B. Johannis-, Himbeeren)

Abstand auf dem Backblech verteilen. Im Ofen (Mitte)
60-70 Min. backen.

Schritt 3

Die Schlagsahne steif schlagen und dabei den
Puderzucker nach und nach untermischen. Die Beeren
waschen und trocknen. Die Erdbeeren entkelchen, in
Stücke teilen und 2/3 der Erdbeeren pürieren.
Anschließend die Hälfte des Erdbeerpürees unter die
Sahne heben und den Rest beiseite stellen.

Schritt 4

Die Baisers aus dem Ofen nehmen und 15 Min.
abkühlen lassen. Mit einem Löffel eine kleine Kuhle in
die Baisers drücken und mit der Erdbeersahne füllen.
Die Beeren darauf verteilen und mit dem übrigen
Erdbeerpüree beträufeln.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 974/232

Fett (g): 10

Kohlenhydrate (g): 31

Eiweiß (g): 3