

Baiserherzen

mit Beeren



DESSERT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 GUTSGLÜCK Eiweiß (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
250 g Zucker
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
-
- 10 Blätter BIO SONNE Minze
- 1 BIO SONNE Boubon-
Vanilleschote
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Sahnesteif
- 200 g RIVER VALLEY Himbeeren
- 250 ml LANDFEIN Schlagsahne
- 4 EL Puderzucker
- Minze für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Backofen auf 130° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
2. Anschließend das Eiweiß mit Salz steif schlagen und sobald es sich weiß gefärbt hat, langsam Vanillinzucker und Zucker unter stetigem Mixen dazugeben – dann noch einmal bei voller Geschwindigkeit für 5 Minuten aufschlagen.
3. Nun behutsam die Stärke und Zitronensaft untermischen, bis sich beides mit der Masse verbunden hat.
4. Danach die Baisermasse mit einem Spritzbeutel in kleine Portionen möglichst herzförmig auf dem Backpapier verteilen und in der Mitte der Herzen eine kleine Mulde formen.
5. Alles bei 100°C Backtemperatur auf der mittleren Schiene für 50–60 Minuten ohne Farbe backen.
6. Nach Ablauf der Backzeit noch eine weitere halbe Stunde bei abgeschaltetem Ofen aushärten, danach herausholen und vollständig abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Sahne mit Puderzucker, dem Mark der Vanilleschote und Sahnesteif aufschlagen. Dann die Minzblätter fein hacken und untermischen.
8. Die Sahnefüllung in die Mulden der Baiserherzen verteilen und mit Himbeeren und Minze dekorieren.