

BAISERSCHALEN MIT WALDBEERFÜLLUNG

Kategorie: Nachtisch
Schwierigkeitsgrad: ●●○○○
Zeit: 2 Stunden

2 Eiklar
100g Zucker
100g Mehl
1 EL Öl
200g Schlagsahne
1 Pkg gemischte Beeren (TK)
3 EL Honig
100 ml Rotwein
25g Schokoraspeln
kandierte Erdbeeren
Wasser
Salz
Zitronensaft



Frischhaltefolie
Spritzebeutel
Handrührgerät
Pürierstab
Esslöffel
Ofen (100° C, Umluft)

Aus dem Mehl, Öl und etwas Wasser wird zunächst ein geschmeidiger Teig geknetet. Dieser wird in Walnussgroße Stücke geformt und mit Frischhaltefolie umwickelt. Die Teigbälle dann auf ein Backblech legen.

Dann wird das Eiklar mit einigen Tropfen Zitronensaft und einer Prise Salz steif geschlagen. Danach den Zucker vorsichtig unterheben. Mit einem Löffel die Baisermasse auf die in Folie gewickelten Teigbälle verteilen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass der Teig rundherum bedeckt ist. Die Baiserschalen 1 1/2 bis 2 Stunden trocknen.

Währenddessen die Beeren in einem Topf zusammen mit dem Rotwein und Honig (oder auch Zucker) erhitzen, pürieren und wieder erkalten lassen.

Wenn die Baiser trocken sind zunächst erkalten lassen und dann die Teigbälle durch Ziehen an der Frischhaltefolie sehr vorsichtig entfernen, bei Bedarf mit einem scharfen Messer nachhelfen.

Zum Schluss wird die Sahne steif geschlagen und mit der Waldbeersoße vermischt. Diese wird dann mit einem Spritzebeutel in die durch den Teig im Baiser entstandenen Löcher gefüllt.

Die Baiserschalen werden mit etwas Sahne am Teller befestigt und dann mit weißen Schokoraspeln und kandierten Erdbeeren dekorieren.