

Rezept:
SarahGierig
Himbeer-Baiser-Dessert

Freitag, 10. Juni 22

150 g Baiser
400 g Schlag Sahne
200 g Quark
1 Pck. Vanillezucker
350 g Himbeeren oder Erdbeeren
Frische Minze

Zusätzlich:
200 g Baiser-Gebäck

1. Die geschlagene Sahne mit dem Quark und dem Vanillezucker Verrühren.
2. Mit den Himbeeren beginnend, abwechselnd Beeren, Baiser und Sahne Quark in die Gläser Schichten und Kalt stellen.
3. Am besten schmeckt es, wenn es 2-3 h durchziehen konnte. Kurz vor dem Servieren, das schnelle Dessert mit Himbeeren, Baiser und Minze dekorieren.

Baiser Grundrezept:

125 g Eiweiß
200g Zucker
100 g Staubzucker

1. Eiweiß und Zucker über dem Wasserbad erhitzen, anschließend zu einem schönen Schnee mit dem Mixer schlagen.
2. Staubzucker unterheben und mit dem Dressierbeutel kleine Rosetten spritzen.
3. Bei 90 Grad Celcius - Über Nacht Trocknen lassen. Für einen Farblichen Akzent, kann auch rosa Lebensmittelfarbe eingesetzt werden.