

Theresa Knipschild
Eton Mess – Baiser-Dessert mit Erdbeeren

Mittwoch, 29. Mai 2024
Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Für das Baiser:

2	Eiweiß
90 g	Zucker
1 TL	Speisestärke
1/2 TL	Essig (Apfelessig, Weißweinessig)
2 Prisen	Salz

Weitere Zutaten:

60 g	Zucker
2 Päckchen	Sahnesteif
400 g	kalte Sahne
1/2	Vanilleschote
400 g	Crème fraîche
700 g	frische Erdbeeren
etwas	frische Minzblätter, nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Eiweiße mit Salz in einer sauberen, fettfreien Schüssel auf mittlerer Stufe steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker zugeben.
Tipp: Der Eischnee ist perfekt aufgeschlagen, wenn man zum Testen etwas davon zwischen den Fingerspitzen verreibt und dabei keine Zuckerkristalle mehr zu spüren sind.
3. Die Speisestärke sieben, auf den Eischnee geben und mit einem Schneebesen unterrühren. Den Essig ebenfalls unterrühren.
4. Dann den Eischnee auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 75 Minuten trocknen lassen. (Falls die Platte zu dunkel wird, die Temperatur auf 80 Grad verringern.)
5. Anschließend den Backofen ausschalten und die Baiser-Platte darin abkühlen lassen. Dabei die Ofentür einen Spalt breit auflassen (z.B. durch ein eingeklemmtes Trockentuch) so kann Feuchtigkeit entweichen.
Hinweis: Wer mag kann auch 200 g fertiges Baiser kaufen.
6. In der Zwischenzeit für die Creme Zucker mit Sahnesteif mischen. Sahne aufschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.
7. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
8. Crème fraîche und Vanillemark glattrühren, geschlagene Sahne unterheben und kaltstellen.
9. Erdbeeren waschen und vorsichtig abtrocknen. Das Grün entfernen und je nach Größe die Erdbeeren halbieren oder vierteln (wer mag, kann einige Erdbeeren mit Grün zur Garnitur beiseitelegen).
10. 200 g der Erdbeeren pürieren.
11. Die Baiser-Platte in grobe Stücke brechen und mit pürierten Erdbeeren, Creme und geschnittenen Erdbeeren in eine Auflaufform oder Dessertgläser schichten. Nach Belieben mit Minzblättern und weiteren Erdbeeren garnieren.
12. Das Dessert am besten frisch servieren.