

Baiser mit Himbeersahne - Konditor Rezept by Daninas Dad



Zutaten für 20 Baisers

3 Eiweiß
100 g Feinkristallzucker
Prise Salz
1/2 Packung Vanillezucker
100 g Staubzucker
Mandelblättchen

Zutaten Himbeersahne für 10 Soufflés

250 g Himbeeren
250 ml Schlagrahm
2 1/2 Kaffeelöffel Feinkristallzucker
etwas Vanillezucker
1 Packung Sahnesteif
etwas Rum

Vorbereitungen für Baiser

1. Um zu gewährleisten, dass alle Soufflés gleich groß werden, mache Dir eine **Schablone für die Baiser-Form** indem Du einen **ovalen Kreis (ca. 8 x 6 cm) auf Karton** zeichnest und diesen ausschneidest. Male mit Hilfe der Schablone - und einem wischfesten Folienstift - 20 Kreise gleichmäßig verteilt auf ein Backpapier, das die Größe des Backblechs hat. Achte darauf, dass die Kreise nicht zu nahe zusammen liegen! Lege das **Musterpapier mit den Kreisen** auf das **Backblech** und darüber noch ein **transparentes Backpapier**.
Tipp: Die Schablone und das Musterpapier gut aufheben, die kannst Du öfter verwenden-
2. Einen großen **Spritzbeutel** mit einer **großzackigen Tülle** vorbereiten.
3. **Herd auf 75 Grad** vorheizen, Ober-/Unterhitze.



Baiser Zubereitung

Eiweiß eine Prise **Salz** und **Vanillezucker** zu sehr festem Schnee schlagen, dabei nach und nach **100g Feinkristallzucker** zugeben.



Abschließend **100 g Staubzucker** über den Schnee **sieben** und mit dem **Gummispatel** behutsam und sorgfältig einrühren. Die Baisermasse in den Spritzbeutel füllen.



Auf das Backpapier am Backblech - innerhalb der vorgezeichneten Musterkreise - die **Schaummasse dressieren** (dabei jeweils von der Mitte jedes Baisers nach außen arbeiten). Auf die Hälfte der Baiser Mandelblättchen streuen. Dann das Backblech rasch ins vorgeheizte Rohr (**75 Grad**), auf **mittlere Schiene** und die Baisers **ca. 3 Stunden trocknen lassen**. Die Baiser abkühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen.



Himbeersahne Zubereitung

Himbeeren durch ein Sieb passieren. Einen kleinen Esslöffel **Rum** einrühren.



Sahne, 2 1/2 Esslöffel **Feinkristallzucker** und etwas **Vanillezucker** leicht anschlagen, dann **Sahnesteif** dazu geben und die Sahne fest schlagen. Die passierten **Himbeeren** mit dem Gummispatel in zwei Portionen sachte unterrühren. Tipp: An einem sehr warmen Tag empfiehlt es sich, die Sahne nun für ca. eine Stunde in den Kühlschrank zu stellen.



Wenn die Konsistenz fest genug ist, die Himbeersahne in den Spritzbeutel füllen und auf die Baiser Unterteile (ohne Mandelblättchen) dressieren. Abschließend die Baiser Oberteile (mit Mandeln) darauf setzen.



Fertig sind die Himbeersoufflés!

Tipp: Am besten sind die Himbeersoufflés, wenn sie einen Tag im Kühlschrank "einziehen" durften. Das bedeutet, dass Du die Baisers mit Himbeersahne gut vorbereiten kannst! Ich gebe die Soufflés nach der Fertigstellung sogar in den **Gefrierschrank (in einer Dose)**! Ein, zwei Stunden vor dem Servieren hole ich die Baisers dann heraus.

Genießt den Sommer und dieses himmlische Schaumgebäck mit leckerer Himbeersahne!

