

Baiser-Eistüten

ca. 12 Stück

Baiser:

2 Eiweiß

120 g Zucker

Dekoration:

60 g Kuvertüre weiß

120 g Heidelbeeren

120 g Quark

20 g Zucker

1 EL Zitronensaft

Essbare Blüten (z.B: Malven)



So geht's

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Einen Klecks davon in die Eistüte geben, diese dann drehen sodass die Innenseite der Eistüte mit Kuvertüre ausgekleidet ist. Dies ist wichtig, damit später die Eistüte nicht weich wird!

Trocknen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Heidelbeeren leicht andrücken, Quark mit Zucker und Zitronensaft vermischen und die Heidelbeeren unterrühren. In die Eistüten füllen.

Nun das Eiweiß mit dem Zucker in einer Metallschüssel kurz verrühren. Ein Wasserbad aufsetzen. Sobald es dampft die Schüssel aufsetzen und sofort mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Baisermasse ist perfekt, wenn man mit dem Handrührgerät Spitzen ziehen kann und diese stehen bleiben, dann sofort vom Dampf nehmen. (Achtung! Eischnee steht im Dampf, nicht im Wasser!)

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Eistüten spritzen. Zuletzt mit essbaren Blüten dekorieren.