

Baisers mit Maronencreme

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten für ca. 20 Baisernester à ca. 6cm

4 Eiweiß
200g Zucker
25g Puderzucker, gesiebt
1 EL Zitronensaft

Für die Maronencreme

500g Maronen, vorgegart, zerkleinert
500 ml Vollmilch
Vanille nach Geschmack

Für die Sahne

300ml Wasser
90g Zucker
4 EL Kirschwasser - optional
150ml Schlagsahne

Für die Deko

Schokoraspel
Cocktail-Kirschen

Zubereitung

Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker hinzufügen und 7-8 Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Eischnee glänzt. Währenddessen den Zitronensaft dazugeben.

Den Ofen auf 85°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit mittlerer bis großer Sterntülle füllen und von innen nach außen 10 kleine Schnecken (ca. 8cm Durchmesser) und ein paar kleine Tupfen spritzen. Jeweils zuletzt eine kleine Spitze hochziehen.

Im warmen Ofen etwa 3 Stunden trocknen und im ausgeschalteten Ofen 30 Minuten auskühlen lassen.

Für die Maronencreme die Milch mit der Vanille einmal aufkochen und die Maronen darin 10-15 Minuten köcheln und dann pürieren.

Währenddessen das Wasser mit dem Zucker auf ein Drittel zu einem Sirup einkochen. Das Maronenpüree mit dem noch heißen Sirup und dem Kirschwasser zu einer cremigen Masse pürieren und kaltstellen.

Sahne schlagen und ebenfalls kaltstellen.

Die Maronencreme nun entweder durch eine Vermicelles-Presse (Presse mit Lochblech) zu Würmchen pressen oder aus dem Spritzbeutel mit der gewünschten Tülle auf die Baisers dressieren.

Mit der Schlagsahne und ein paar Schokoraspel anrichten. Obenauf eine Cocktail-Kirsche setzen.

Corinnes Tipp: Die Maronencreme wird auch mit Mürbeteig serviert, als Kuchen oder kleine Törtchen!