

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 30.06.2022

Himbeer-Baiser-Traum

Für 6 Personen

Zutaten:

Für die Meringues:

2 Eiweiß (Ei: Größe M)
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Pistazien, gehackt

Für die Himbeercreme:

100 g Himbeeren
25 g Zucker
200 g Mascarpone
100 g Schlagsahne

Außerdem:

Backpapier
6 Dessertgläser



Zubereitung:

1. **Am besten am Vortag für die Meringues** den Backofen auf 85 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Das Eiweiß mit Zucker und Salz in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweißmasse in eine Rührschüssel füllen und mit den Schneebesen des Handrührers steif schlagen.
3. Aus der Baisermasse mithilfe von zwei Esslöffeln sieben Portionen als Tupfen auf das Backblech setzen. Mit der Hälfte der gehackten Pistazien bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten trocknen lassen. Dann den Ofen ausschalten und die Meringues weitere 30 Minuten darin ruhen lassen.
4. **Für die Creme** die Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Himbeerpüree mit Zucker in einem kleinen Topf verrühren und leicht erwärmen. Abschließend den Mascarpone mit einem Schneebesen unterrühren.
5. Die Sahne steif schlagen und unter die Himbeercreme heben.
6. Zum Servieren die Meringues grob zerteilen. Mit der Himbeercreme abwechselnd in Gläser schichten. Zum Abschluss mit den übrigen Pistazien bestreuen und servieren.