

Erdbeer-Cremeschnitte mit Baiser

Zutaten | 10-12 Stücke

Für das Baiser:

5	Eiweiß
250 g	Zucker
1 TL	Speisestärke
1 TL	Zitronensaft
50 g	Mandelblättchen

Für die Creme:

300 g	Sahne
250 g	Mascarpone
2 EL	Puderzucker
1 TL	Vanilleextrakt

Außerdem:

400 g	Erdbeeren, frisch
-------	-------------------

Zubereitungszeit: 1 Std. 25 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eiweiß steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Stärke und Zitronensaft unterheben.
- Masse rechteckig auf das Backblech streichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
- Für die Creme die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker und Vanille verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben.
- Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Ein Teil der Erdbeeren unter die Mascarpone-Creme heben.
- Den ausgekühlten Baiser vorsichtig in der Mitte teilen. Eine Hälfte mit der Hälfte der Creme bestreichen und den zweiten Boden daraufsetzen. Die restliche Creme darauf verteilen und mit den übrigen Erdbeeren dekorieren.

Tipp:

Die Baiserschnitte am besten erst kurz vor dem Servieren zusammensetzen, damit das Baiser schön knusprig bleibt. Statt Erdbeeren passen auch Himbeeren oder Heidelbeeren hervorragend.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
310 kcal	18,0 g	31,0 g	5,0 g	65,0 mg