

BEEREN BAISER



OBSTPLANTAGE HAHNE



Zutaten für 7 Törtchen:

Baiser:

Ein wenig Salz
4 Eiweiß
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Creme:

200 ml Sahne
200ml Mascarpone
200 g Zucker
500g Beeren (Johannisbeeren,
Himbeeren, Brombeeren)

Baiser: Eiweiß mit Salz steifschlagen, nach und nach Zucker und Vanillezucker dazu geben. Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und 7 kleine Törtchen daraus spiralförmig auf ein Blech spritzen. Bei 90 Grad im Backofen 3,5 Stunden trocknen lassen. Sahne steif schlagen, die Mascarpone unter rühren. Die Creme mit zwei Teelöffeln in die Törtchen füllen und die Beeren auf den Törtchen verteilen.

.... mmmhmm lecker!