

ETON MESS VEGAN / ERDBEER BAISER DESSERT



Dies hier ist eine vegane Version des Klassikers: Eton Mess ist ein Dessert aus der britischen Küche, welches aus zerbrochenen Baisers, Sahne und Früchten besteht. Dafür werden nicht viele Zutaten benötigt: Hast du Eiweiß, Zucker, Sahne und Früchte zu Hause? Dann fehlt dir nichts und du kannst direkt mit der Zubereitung starten. Welche Früchte du verwendest, bleibt dir überlassen. Ursprünglich und traditionell kommen Erdbeeren zum Einsatz, aber auch andere, der Saison entsprechende Früchte oder Obstsorten schmecken hervorragend! In meinem Buch Backen für jeden Anlass habe ich eine schokoladige Version dieses Klassikers zubereitet. Und auch eine weihnachtlich-winterliche Version mit Zimt, Birnen und weiteren Zutaten würde hervorragend schmecken. Das Dessert zeichnet sich dadurch aus, dass das Baiser am Rand knusprig, innen aber luftig locker ist und gemeinsam mit der Creme und den süß-säuerlichen Erdbeeren eine tolle Kombination ist.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C H



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 35 cm

Breite: 30 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190°C Heißluft vor und lege ein Backpapier auf ein Lochblech. Die genannten Zutaten sind für 6-8 Portionen vorgesehen.

VEGANES BAISER

Schlage das Aquafaba mit der Prise Salz steif. Rühre anschließend den Zucker langsam ein und schlage den Schnee solange weiter, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dies dauert etwa 8-10 Minuten.

Gib das Vanilleextrakt zum veganen Baiser und siebe die Stärke hinzu. Rühre die Zutaten nur kurz mit einem Teigschaber ein. Verteile das vegane Baiser auf dem Backpapier und verstreiche es etwa auf 30x35 cm.

Schalte den Ofen nun auf 110°C herunter und backe die vegane Baiserplatte darin für 60 Minuten, bis sie trocken ist. Nimm die vegane Baiserplatte aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.



Reibe den Schnee zwischen den Fingerspitzen, um zu testen, ob noch Zuckerkrystalle zu spüren sind. Falls ja, rühre weiter. Falls nein, ist das vegane Baiser fertig.



Du kannst die Baiserplatte hervorragend vorbereiten – gerne auch schon ein paar Tage vorher. Lagere sie dann luftdicht verpackt bei Raumtemperatur.



Wenn du einen Backofen mit Volldampf hast, kannst du die Tür während der Backzeit 2-3 mal öffnen und den Dampf herauslassen.

VEGANES BAISER:

- 140 g** Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Speisestärke

CREME:

- 500 g** Sahne (vegan)
- 1 TL** Orangenpaste
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Brombeeren
- 300 g** Erdbeeren

DEKORATION:

- 50 g** Zartbitterschokolade (vegan)

CREME



ETON MESS VEGAN / ERDBEER BAISER DESSERT

Schlage die vegane Sahne mit dem Vanilleextrakt und der Orangenpaste steif. (Wenn du keine Orange magst, kannst die die Paste auch gerne weglassen) Rühre die Hälfte der gefrorenen Brombeeren ein. Verteile die Creme auf der Baiserplatte und verstreiche sie. Lasse dabei ein etwa 2 cm breiten Rand frei. Wasche die Erdbeeren, schneide sie je nach Größe in Stücke und lege sie mit den restlichen Brombeeren auf die Creme. Raspele die Schokolade als Dekoration darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Nach dem Belegen schmeckt das Eton Mess frisch oder bis zum nächsten Tag am besten. Eine längere Lagerung im Kühlschrank würde das Baiser zu sehr aufweichen.