

BUNTE BAISER-DROPS



Kleine bunte Baiser-Drops mit Perlen, die man verschenken kann oder als Highlight auf Desserts setzen kann.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Back-/Kochzeit

90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

ZUBEREITUNG

Die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel mit dem Salz schaumig rühren. Nach und nach den Zucker einrühren und nun so lange schlagen lassen, bis die Eiweißmasse steif ist und der Zucker sich gelöst hat. Dies kann zwischen 5-12 Minuten dauern. Stärke sieben und unterheben. An dieser Stelle kann Lebensmittelfarbpaste untergehoben werden.

Anschließend die Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine Baiser-Drops auf ein Backpapier setzen. Diese im Ofen bei 70°C Umluft für ca. 90 Min. trocknen. Die Baisers sind dann durchgetrocknet, wenn sie sich mit dem Finger vom Backpapier schieben lassen.

Die Baiser-Drops nun komplett erkalten lassen. Hierfür kann man sie auch im abgeschalteten Ofen stehen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen und die Baisers mit der Unterseite leicht hinein tauchen. Anschließend in Zuckerstreusel tauchen und erkalten lassen. Die Baiser-Drops halten sich für einige Tage luftdicht verpackt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- ☐ **2** Eiweiße (Größe M)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **½ TL** Speisestärke
- ☐ Lebensmittelfarbpasten
- ☐ **100 g** weiße Kuvertüre
- ☐ Zuckerdekor (Streusel)