

FEIGEN ETON MESS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Eton Mess mache ich gerne, wenn wir Gäste erwarten und ich eine größere Menge Dessert brauche. Das Baiser lässt sich super vorbereiten und muss dann vor dem Servieren nur noch belegt werden. Für diese Nachspeise habe ich mich für eine leckere Kombination aus Feigen, Pistazien und Zartbitterkuvertüre auf einer Sahnecreme entschieden.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 35 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

BAISER

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Rühre anschließend den Zucker langsam ein und schlage den Eischnee so lange weiter, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dies dauert etwa 8-10 Minuten. Gib das Vanilleextrakt zum Baiser und siebe die Stärke dazu. Rühre die Zutaten nur kurz mit einem Teigschaber ein. Gib das Baiser auf das Backpapier und verstreiche es leicht wellig. Schalte den Ofen nun auf 110 °C O/U herunter und backe die Baiserplatte darin für 40-45 Minuten, bis sie trocken ist. Nimm die Baiserplatte aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.



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

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

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

BAISER:

- 4** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Speisestärke

BELAG:

- 200 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** saure Sahne
- 6** Feigen
- 60 g** Pistazien
- 20 g** Zartbitterkuvertüre

SAHNECREME

Schlage die Sahne mit dem Vanilleextrakt fast steif. Rühre die saure Sahne ein und streiche die Creme auf die Baiserplatte.



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.

DEKORATION



FEIGEN ETON MESS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

Wasche die Feigen und schneide sie in Spalten. Hacke die Pistazien grob. Schmilz die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Verteile die Kuvertüre über der Creme und dekoriere sie mit den Feigen und Pistazien. Raspel nach Belieben noch kleine Röllchen aus Zartbitterkuvertüre darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!