

Beeren-Baisertörtchen

Anzahl Portionen: Für 8 Stücke

Zutaten:

Für das Baiser:

2 Eiweiß (Größe M)
120 g Zucker
1 TL Speisestärke
einige Tropfen Weißweinessig



Außerdem:

250 g Mascarpone
150 g Magermilchjoghurt
2-3 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
100 ml Schlagsahne
je 300 g Himbeeren und Johannisbeeren
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Für die Baiserböden das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker nach und nach unter Schlagen einrieseln lassen, etwa 3 Minuten weiterschlagen. Stärke darüber sieben, Essig darüber träufeln, beides kurz unterschlagen.
2. Backofen auf 120 °C vorheizen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit einem Esslöffel 8 Häufchen setzen, in der Mitte jeweils eine flache Mulde formen. Auf der mittleren Schiene ca. 2 Stunden backen. Ofen ausschalten, Baiser 1 Stunde darin ruhen lassen. Herausnehmen und mit Papier vom Blech ziehen. Auskühlen lassen und vorsichtig vom Papier lösen.
3. Mascarpone und Joghurt mit Zucker und Saft glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Beeren waschen und abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Beeren mit Puderzucker mischen. Kurz vor dem Servieren, die Creme auf den Baisers verteilen, die Beeren darüber geben.

1 Stück enthält ca. 359 kcal/1505 kJ, 4,3 g Eiweiß, 23,2 g Fett, 30,2 g Kohlenhydrate.