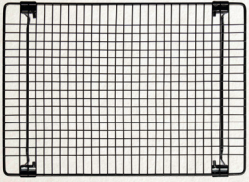


Abkühlgitter



Art.-Nr. 464241

STÄDTER®

Parlora

FÜR 6 TÖRTCHEN | ARBEITSZEIT: 30 MIN. | TROCKENZEIT: 30 MIN.

Zutaten für das Baiser: 2 Eiweiß, 1 Prise Salz, 50 g Zucker, 50 g Puderzucker, 4 g Vanillezucker, 1 TL Speisestärke | **Zutaten für die Füllung:** 250 ml Schlagsahne, 60 g STÄDTER Sahnefest Zitrone, 50 ml Wasser, 125 g Mascarpone, verschiedene Beeren

Zubereitung:

Für das Baiser das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen. Nach und nach den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Baisermasse entstanden ist. Die Speisestärke und den Puderzucker zugeben und vorsichtig unterheben. Alles in einen Spritzbeutel füllen und große Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufdressieren. Mit einem kleinen Löffel eine Mulde in die Mitte drücken.

Das Blech im vorgeheizten Ofen bei 110 °C Umluft für ca. 30 Minuten trocknen. Das Baiser darf von außen nicht mehr kleben, ansonsten die Backzeit nochmals verlängern, dann aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung die Schlagsahne aufschlagen.

Das STÄDTER Sahnefest mit dem Wasser mischen und vorsichtig unter die aufgeschlagene Sahne heben. Den Mascarpone etwas glattrühren und ebenfalls unter die Zitronensahne heben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Vertiefung der Baisertupfen dressieren.

Mit verschiedenen Beeren belegen und dekorieren.

