



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Eton Mess mit Himbeeren:

Zutaten für der/die/das Baiser:

- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- evtl. Himbeersirup (1 EL) und rote Lebensmittelfarbe

und dann noch:

- ca. 500 g TK-Himbeeren (vom letzten Jahr aus Mamas Garten), an- aber nicht aufgetaut
- 600 ml Sahne
- ggfs. Sahnesteif

Zubereitung der/die/das Baiser:

Backofen auf 80°C Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Eiweiße (die übrigens vom Eis-machen übrig waren) steifschlagen, Salz und Zucker sowie Zitronensaft einrieseln/tröpfeln lassen. Die Masse ist weiß, cremig und zieht Spitzen.

Die Baisermasse mit 2 TL auf Blech Nummer 1 setzen (da die Baiser im Eton Mess verschwinden und dazu teilweise zerbröseln werden, ist es nicht so wichtig, dass die hübsch werden- für hübsches Baiser empfiehlt sich eine Spritztüte mit Sterntülle), nach der Hälfte der Masse in den verbliebenen Rest den Himbeersirup und die Lebensmittelfarbe einrühren- zumindest wenn man wie ich nicht nur weiße sondern auch rosa Baisers möchte. Mit der rosa Masse ebenfalls Teelöffelhäufchen auf Blech Nummer 2 setzen bis alles weggelöffelt ist.

Beide Bleche ca. 2 Stunden im Ofen trocknen. Luftdicht verpackt hält sich so ein Baiser ca. 2 Wochen, allerdings werden sie mit der Zeit feucht und gummiartig.

Zubereitung der Eton Mess:

Die Sahne (nicht süßen) steif schlagen, ggfs. mit Sahnesteif nachhelfen. Die angetauten Himbeeren und die grob zerbröselten Baisers unterheben und das Ganze in hübsche Glasschalen verteilen. Dadurch, dass das Obst noch nicht ganz aufgetaut war, bildete sich noch Fruchtsaft und das Dessert hielt sich quasi selbst kalt- man darf faul sein, aber eben nicht blöd (von Papa gelernt!).