Rezept

Schoko-Baiser-Taler

Ein Rezept von Schoko-Baiser-Taler, am 29.04.2024

Zutaten

- **120 g** Eiweiß (ca. 4 Eier Größe M)
- **125 g** Puderzucker
- **150 g** Zartbitterkuvertüre (60 %)
  runde Schablone mit 4 cm Innendurchmesser (ca. 2mm dick, aus Silikon oder Deckel einer Eisdose)
- **100 g** Zucker
  nach Belieben Kakaonibs oder gehackte Mandeln
- **120 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Eiweiße in einer Schüssel leicht schlagen, Zucker nach und nach dazugeben und weiterschlagen, bis er sich aufgelöst hat und ein steifer Eischnee entstanden ist. Den Puderzucker darübersieben und unterheben.

2. Den Backofen auf 80° (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und die Schablone darauflegen. Eine Portion Eischnee in die Schablone geben und glatt streichen. Schablone abheben, daneben auflegen und wieder Eischnee hineingeben. Auf diese Weise 80 Taler auf die Bleche setzen. Nach Belieben mit Kakaonibs oder gehackten Mandeln bestreuen. Die Baisertaler im heißen Ofen ca. 2 Std. trocknen lassen, dann in einer Blechdose aufheben, bis die Ganache fertig ist.

3. Für die Ganache die Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Kuvertüre hineingeben und unter Rühren schmelzen, bis eine homogene, glänzende Masse entstanden ist. Mit Folie abdecken und ca. 6 Std. kühl stellen. Die Ganache aufschlagen und je 2 Baisertaler mit einem Klecks Ganache füllen. Die Baisertaler frisch genießen.