

## Rezept

# Baiser-Herzchen

Ein Rezept von Baiser-Herzchen, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>3</b> Eiweiße	<b>100 g</b> Zucker
rote Lebensmittelfarbe	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>200 g</b> weiße Schokolade	<b>100 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Sauerkirsch-Getränkpulver (Fertigprodukt; ersatzweise Himbeer-Getränkpulver)	Spritzbeutel mit mittlerer und kleiner Lochtülle
Backpapier	<b>2</b> Backbleche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 120° (Umluft 100°) vorheizen. Für die Baisers Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe dazugeben. Rosa Eiweißmasse weiterschlagen, bis sie dick-cremig und sehr steif ist. Dann den Puderzucker sieben und behutsam untermischen.
2. Backbleche mit Papier belegen. Masse in den Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und kleine tropfenförmige Tupfen auf die Bleche spritzen. Baisertropfen im heißen Ofen (Mitte) jeweils ca. 1 Std. backen bzw. trocknen, bei Umluft Bleche zusammen in den Ofen schieben. Aus dem Ofen nehmen und gebackene Tropfen jeweils auf den Blechen abkühlen lassen.
3. Inzwischen Schokolade in Stücke hacken. Sahne mit dem Kirschkpulver aufkochen, dann vom Herd ziehen. Schokolade nach und nach unter die Sahne rühren und darin schmelzen, dann abkühlen lassen.
4. Abgekühlte Creme mit einem Handrührgerät cremig rühren und in den Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Jeweils etwas Creme auf die Unterseite der Hälfte der Baisertropfen spritzen. Die restlichen Baisers so daraufsetzen, dass die Tropfen zusammengefügt kleine Herzchen ergeben. Baisers sofort oder später servieren.