

Rezept

Baiser-Törtchen

Ein Rezept von Baiser-Törtchen, am 09.06.2026

Zutaten

4 Eiweiße	1 Prise Salz
200 g Zucker	1 EL Speisestärke
2 Kiwis	1 Dose Mandarinen (425 g Inhalt)
200 g Walderdbeeren	1 EL Puderzucker
250 ml heller Fruchtsaft	1 EL Zucker
1 Päckchen klarer Tortenguss	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Törtchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 167 kcal

Zubereitung

1. Eiweiße mit Salz steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen. 50 g Zucker mit Speisestärke mischen und unterheben. Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Auf das Blech 8 Torteletts (ca. 6 cm Ø) spritzen. Im Ofen bei 100° (keine Umluft) 1 Std. trocknen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Kiwis schälen, in dünne Scheiben schneiden. Mandarinen abtropfen lassen. Erdbeeren putzen, waschen, trockentupfen. Die Früchte mit Puderzucker bestäuben. Baisertörtchen damit garnieren. Fruchtsaft, Zucker und Tortenguss verrühren, nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen und die Früchte damit überziehen.