Rezept

Mascarpone-Baisers mit Brombeeren

Ein Rezept von Mascarpone-Baisers mit Brombeeren, am 30.05.2025

Zutaten

4	Eiweiß (M)
1 TL	Speisestärke
150 g	Mascarpone
2 EL	Puderzucker
2 gehäufte EL	Brombeergelee
225 g	Zucker
1 TL	Weißweinessig
150 g	Quark (20 % Fett i. Tr.)
300 g	Brombeeren
1-2 EL	Cassis (Schwarzer Johannisbeerlikör oder Johannisbeernektar)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee fest ist und glänzt. Die Stärke und den Essig unterrühren.

2. Die Masse mit einem Esslöffel in 10 Häufchen mit Abstand auf die Bleche geben, dabei jeweils eine Mulde hineindrücken. Im Backofen (Mitte) bei 100° (Umluft 80°) ca. 1 Std. backen. Den Backofen ausschalten und die Baisers ca. 30 Min. in der verbleibenden Ofenhitze trocknen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Kurz vor dem Servieren den Mascarpone mit Quark und Puderzucker verrühren. Brombeeren waschen und trocken tupfen. Je einen Klecks Mascarpone auf die Baisers geben, Brombeeren darauf verteilen. Brombeergelee und Likör glatt rühren und über die Beeren träufeln.