

## Himbeer-Baiser-Tupfen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

8  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Bleche

4 Eiweiß  
250 g Puderzucker  
50 g Himbeeren

### Besonderes Zubehör

Dörrautomat  
Spritzebeutel  
Pürierstab

Meine Mama liebt getrocknete Baisertupfen. Und sie liebt Himbeeren. Was liegt da also näher, als ihr mit getrockneten Himbeer-Baiser-Tupfen eine Freude zu machen? Tatsächlich eignet sich ein Dörrautomat einfach perfekt dafür, Baiser vernünftig zu trocknen. Denn er trocknet, ohne dass die Baisers jemals braun werden könnten, und ich kann ihn bedenkenlos über längere Zeit laufen lassen.

Je nachdem, wie groß du die Tupfen machst, brauchst du dafür ca. 8-14 Stunden. Ich hab mir direkt noch ein paar kleine Tupfen für die nächste Tortendeko reserviert.

- 1 -

Eiweiß in einer Schüssel auf ein heißes Wasserbad geben. Mit dem Mixer leicht aufschlagen, dann 200 g Puderzucker dazugeben und auf höchster Stufe zu seidigem Schaum aufschlagen. Das Baiser sollte 75°C heiß sein, um Salmonellen abzutöten.

- 2 -

Himbeeren mit 50 g Puderzucker pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit so viel Baisermasse vermischen, dass die Baisermasse Stand behält und nicht zu flüssig ist.

- 3 -

Backpapier passend für die Dörrebenen zuschneiden, darauf achten, dass Luft in der Mitte zirkulieren kann.

- 4 -

Im Spritzebeutel weißes Baiser und rosa Baiser nebeneinander einfüllen und durch die Spritztülle in kleinen Tupfen auf die Dörrebenen geben. Bei ca. 60 °C 8 Stunden trocknen.