

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Baiser mit Wipferl und Himbeeren

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

Für das Baiser: 200 g Zucker, 4 Eiweiß, 1/2 EL Maisstärkemehl, 1 TL Wipferlessig (*oder weißer Balsamico-Essig*), junge Fichtenwipferl (klein gehackt, *alternativ Rosmarin*), Salz.

Für die Mandelstreusel: 150 g glattes Mehl, 75 g Zucker, 100 g kalte Butterwürfel, 50 g Mandelgrieß.

Für das Wipferl-Chaudeau: 2 Eier, 4 Eidotter (vom Baiser übrig), 60 g Zucker, 50 g trockener fruchtiger Weißwein (z. B. Traminer), 20 g Wipferlsirup (*oder Lavendelsirup bzw. Läuterzucker*).

Außerdem: 300 g Himbeeren, 150 ml geschlagenes Obers, Sauerklee, Staubzucker.

Zubereitung

Das Eiweiß mit einer Prise Salz halb fest schlagen, dabei in drei Teilen den Zucker zugeben. Eiweiß so lange zu festem Schnee schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Essig, Maisstärkemehl und die Wipferl unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel umfüllen.

Die Masse mit einer runden Tülle in 4 gleich großen Platten auf ein Blech mit Backpapier aufspritzen. Die Baisers im Rohr bei 125 °C in etwa 30-40 Minuten mit offenem Zug (d.h. mit einer einen Spalt geöffneten Tür) backen. Die Baisers sollen innen noch ein wenig cremig sein. Überkühlen lassen.

Für die Mandelstreusel das Mehl, den Zucker und den Mandelgrieß in einen Standmixer mixen. Dabei die kalten Butterwürfel einmixen und so lange mixen, bis Streusel entstehen. Die Streusel aus dem Mixer auf eine Silikonmatte geben und im Rohr bei 160 °C Umluft ca. 12 Minuten backen.

Alle Zutaten für das Chaudeau gemeinsam über einem Wasserbad auf 78 °C aufschlagen.*

Zum Anrichten die Baisers in einen tiefen Teller geben. In der Mitte aushöhlen und mit dem Schlagobers und den Mandelstreuseln füllen. Die Himbeeren daraufsetzen und dekorativ mit dem Sauerklee anrichten. Abschließend mit Staubzucker bestreuen. Das Chaudeau extra dazu servieren.

*Tipp: Das Chaudeau lässt sich auch wunderbar vorbereiten. Einfach die Masse in eine Siphon-Flasche füllen (2 Kapseln) und diese bis zur Verwendung warm stellen.