

Schoko-Swirl-Baiser

Kategorien: Plätzchen, Baiser, Eiweiß

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiß
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
50	Gramm	Zartbitterschokolade

Anleitung:

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Weiter schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Baisermasse sollte gut fest sein und glänzen. Inzwischen die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Abkühlen lassen. Die abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade auf die Baisermasse gießen und sehr behutsam und kurz mit einem Teigschaber unterheben, sodass sich braune Schlieren bilden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Baisermasse mit einem Löffel Häufchen abstechen und mit Abstand auf das Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 2- 2,5 Stunden bei ca. 110°C (Umluft) knusprig backen. Im Ofen bei geöffneter Tür (am besten über Nacht) auskühlen lassen. Guten Appetit.