

Baiser mit exotischen Früchten und Kokos-Sahne

Zutaten für 6 Stück:

2 Eiweiß (Größe M)
2 TL Zitronensaft
100 g Zucker
1 Baby-Ananas
3 Kiwis
5 Physalis
2 Maracujas
3 EL Kokosraspel
100 g Weihenstephan Schlagsahne
1 EL Kokossirup
Backpapier

Zubereitung:

1. Eiweiß und Zitronensaft mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. So lange schlagen, bis eine feste, weiße, glänzende Masse entsteht.
2. Je 3–4 EL Eischnee auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und zu 6 Körbchen formen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 100 °C/ Umluft: 75 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 2 Stunden backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen, auskühlen lassen.
3. Ananas schälen, vierteln, holzigen Kern herausschneiden und Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Kiwis schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Physalis putzen, waschen und vierteln. Maracujas halbieren und Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen.
4. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun rösten, herausnehmen. Schlagsahne und Kokossirup steif schlagen. Baiser mit Ananas und Kiwis fächerförmig belegen. Physalis auf die Früchte legen. Steifgeschlagene Sahne in einem Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Kleine Tufts auf die Früchte spritzen. Mit Maracuja beträufeln und mit Kokosraspel bestreuen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 2 3/4 Stunden. Wartezeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 880 kJ, 210 kcal.
E 3 g, F 10 g, KH 26 g
Niveau: einfach

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg