

Beschwipster Eton Mess



Zutaten

2 Eiweiß
120 g feiner Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
Bunte Streusel

Für die Creme:

250 ml Sahne
200 g Frischkäse
3 EL Vanillezucker
Abrieb ½ Zitrone

Für die beschwipsten Himbeeren:

200 ml Sekt
80 g Zucker
250 g TK Himbeeren
1 EL Speisestärke

So wird's gemacht:

Zunächst das Baiser vorbereiten. Backofen auf 80 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eiweiße vom Eigelb trennen (das Eigelb kann zum Beispiel für Vanillesauce im Kühlschrank aufbewahrt werden). Schüssel mit einer Zitronenscheibe ausreiben und Eiweiße gemeinsam mit dem Zucker steif aufschlagen bis der Zucker nicht mehr in der Masse zu spüren ist. Zum Schluss den Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Masse in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Sterntülle geben und tupfenweise bzw. als Zahl oder Symbol auf das Backpapier spritzen. Im Backofen ca. 50-70 Minuten (je nach Größe) backen. Sie sollten knusprig und weiß sein.

Den Sekt mit 50 g Himbeeren und dem Zucker zum Kochen bringen, pürieren und nach Belieben durch ein Sieb geben. Erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Masse rühren bis diese eindickt. Die restlichen Himbeeren hinzufügen und ziehen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Abrieb steif schlagen, Frischkäse einrühren. und Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Hälfte des Baisers grob zerbröseln. Ein paar Bröseln sowie etwas Creme in die Gläser geben, Himbeeren darauf schichten und erneut Baiser und Creme auf die Himbeeren geben, zum Schluss mit Baiser dekorieren.

Das Schichten sollte erst vor dem Servieren geschehen, die Einzelteile können jedoch schon früher vorbereitet werden.



<https://knusperstuebchen.net/>