

BAISERMASSE

Die Baiser-Masse besteht aus nur zwei Grundzutaten, Eiklar und Zucker. Beides wird zu einem stabilen Schaum aufgeschlagen, den du dann entweder im Ofen trocknen kannst, bei ungefähr 90 Grad über mehrere Stunden, je nach Größe deiner Baiser-Gebäcke und du bekommst hart knackige, sehr süße Gebäcke raus. Oder aber du kannst diese Baiser-Masse auf einen Obstkuchen dressieren oder streichen und die Oberfläche mit etwas Hitze, zum Beispiel einer offenen Flamme von einem Bunsenbrenner, abflammen. Dann bekommst du eine sehr cremige Dekoration für deine Obstkuchen.

Für das Volumen deiner Baiser-Masse ist entscheidend, wie viel Zucker du reingibst und auch wann du den Zucker reingibst. Je mehr Zucker im Rezept ist, desto stabiler wird die Baiser-Masse. Beim Aufschlagprozess würde ich dir empfehlen, nicht den kompletten Zucker zu Beginn schon mit dem Eiklar reinzugeben, sondern so in drei Portionen. Das heißt ein Drittel von vornherein mit dem Eiklar in der Maschine laufen lassen, so nach zwei Minuten das nächste Drittel und dann etwas zeitverzögert zum Ende des Aufschlagprozesses den letzten Rest, dann bekommst du das höchstmögliche Volumen in deiner Baiser-Masse.