

REZEPT FÜR FRAGILITÉ CAKE MIT HIMBEER-HEIDELBEER-MOUSSE



FRAGILITÉ CAKE MIT HIMBEER-HEIDELBEER-MOUSSE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 8 Stücke | 70 Min. | plus Abkühlzeit

Zutaten

Für den Baiser:

- Fett für das Blech
- 100 g Haselnuskerne
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 4 Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz

Für die Beerenmousse:

- 125 g Heidelbeeren
- 125 g Himbeeren
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 200 g Schlagsahne

Zum Garnieren:

- frische Beeren
- 1-2 Stiele Zitronenmelisse



4181

ZUBEREITUNG

356

Kcal

pro Stück

5

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

16

Gramm

Fett

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 155 °C) vorheizen. Ein Blech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier belegen und fetten.

2. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Auf ein sauberes Küchentuch geben und darin kräftig reiben, um die braunen Häutchen zu entfernen. Nüsse abkühlen lassen, dann im Blitzhacker fein mahlen. Puderzucker sieben. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Puderzucker unter Rühren esslöffelweise zufügen und weiterschlagen, bis der Eischnee dick ist und glänzt. Haselnüsse behutsam unterheben.

3. Baiser auf das Blech geben und glatt streichen. Im heißen Ofen 15 Minuten backen. Ofen abstellen und Baiser weitere 3-5 Minuten darin ruhen lassen.

4. Inzwischen für die Mousse Beeren verlesen, wenn nötig waschen und gut abtropfen lassen. Mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab 45 Sekunden mixen. Masse kühl stellen. Baiser aus dem Ofen nehmen, mit dem Papier auf ein Kuchengitter ziehen. Mit Backpapier belegen, Baiser vorsichtig wenden (siehe Tipp) und mitgebackenes Papier ablösen. Auskühlen lassen.

5. Sahne steif schlagen und Beerenkompott unterheben. Baiserplatte quer in 3 Streifen (à ca. 13 x 30 cm) schneiden. 1 Streifen auf eine Platte legen, die Hälfte der Mousse darauf streichen. Mit zweitem Baiserstreifen belegen und mit übriger Mousse bestreichen. Letzten Baiserstreifen darauf legen. Mit einigen Beeren belegen, mit Puderzucker bestäuben und mit Melisseblättchen garnieren.

Tipps:

REZEPT FÜR FRAGILITÉ CAKE MIT HIMBEER-HEIDELBEER-MOUSSE

Beim Wenden des Baisers vorsichtig vorgehen, damit er nicht bricht. Zuerst den Baiser mit Papier auf ein Kuchengitter ziehen, um das heiße Blech zu entfernen. Nun belegt man ihn mit einer Lage Back- oder Pergamentpapier und dann locker entweder mit einem zweiten Kuchengitter oder einem weiteren Blech, das größer als die Baiserplatte ist. Nun vorsichtig das Ganze wenden und das mitgebackene Papier langsam abziehen. Wenn das nicht geht, kann man es vorab dünn mit kaltem Wasser bepinseln, dann löst es sich leichter.

Das Beerenkompott für die Mousse kann problemlos 1-2 Tage im Voraus hergestellt werden, dann zugedeckt kühl stellen.

Der Haselnuss-Baiser lässt sich am besten mit einem elektrischen Messer in Stücke schneiden.