

Himbeer-Baiserkuchen im Glas

Leckerer Baiser trifft auf Himbeeren, Vanillecreme und Sahne

8 - 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
100 g Zucker

Rührteig:

80 g weiche Butter oder
Margarine
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eigelb (Größe M)
80 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
2 EL Milch

Zum Bestreuen:

1 - 2 EL Sesamsamen

Füllung:

etwa 400 g Himbeeren
300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Vanillecreme:

200 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen

Zum Verzieren:

4 - 5 EL samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen, bis eine feste Masse entsteht und der Zucker gelöst ist.

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Eiweißmasse darauf verteilen, glatt streichen und mit Sesam bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 22 Min.

Boden am Rand lösen und Springformrand entfernen. Den Kuchen mit dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Füllung:

Himbeeren verlesen. Einige Himbeeren zur Dekoration beiseitelegen. Aus dem Boden mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø 5-8 cm) 16-20 Taler ausstechen (je nach Größe der Dessertgläser). Je einen Taler in ein Dessertglas geben und mit Himbeeren belegen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

5 Vanillecreme:

Sahne und Milch in einen Rührbecher geben. Soßenpulver hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Creme gleichmäßig über den Himbeeren verteilen. Die Sahne gleichmäßig darauf streichen und je mit einem weiteren Gebäcktaler bedecken. Übrige Himbeeren dekorativ darauf verteilen.

6 Verzieren:

Himbeer-Aufstrich in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen. Über die Himbeeren sprengeln und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.