

Doppel- schäumchen



Zutaten

Baisertaler für 15 Stück:

150 g Puderzucker
100 g geschälte, geriebene Mandeln
2 Eiweiße
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft

Füllung für 15 Stück:

2 cl ECKES Edelkirsch
100 g weiche Butter
2 EL Zucker
4 Amarenakirschen
¼ TL rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Den Puderzucker sowie die Mandeln separat sieben. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei den Puderzucker und das Salz einrieseln lassen. Unter weiterem Schlagen den Zitronensaft zugeben. Zum Schluss die Mandeln behutsam unterziehen. Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Masse mit einem Teelöffel abstechen und 30 kleine Häufchen (ca. 4 cm) darauf setzen. Spitzen mit einem feuchten Finger glatt drücken. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, anschließend abkühlen lassen.

Inzwischen alle Zutaten für die Creme mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Buttercreme mit einem Teelöffel auf die Hälfte der Unterseite der Baisertaler verteilen, jeweils mit einem anderen Baiser zusammendrücken. Kalt stellen.

