

# GRUNDREZEPT BAISER



## Zutaten:

Grundregel: Immer doppelt so viel Zucker wie Eiweiß

130 g Eiweiß (ca. 4 Eier, genau abwiegen)

260 g Zucker

Lebensmittelfarbe in Pastenform



## Zubereitung:

- 1) Heitzt den Backofen auf 100 Grad O/U Hitze vor. Gebt den Zucker und das Eiweiß in eine Metallschüssel und stellt diese auf ein leicht köchelndes Wasserbad. Rührt immer wieder mithilfe eines Schneebesens um, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse zähflüssiger geworden ist. Das kontrolliert ihr, indem ihr etwas von der Mischung zwischen Daumen und Zeigefinger reibt. Wenn keine Zuckerkrystalle zu spüren sind, ist die Mischung bereit für den nächsten Schritt.
- 2) Lasst sie 5-10 min auskühlen. In der Zwischenzeit reinigt ihr die Schüssel, in der sie aufgeschlagen wird, mit einem in Essig getauchten Stück Küchenrolle. So geht ihr sicher, dass sie fettfrei ist und sich das Eiweiß aufschlagen lässt.
- 3) Gebt die Zucker-Eiweiß Mischung in den Mixbehälter und schlagt die Masse schaumig auf, bis daraus fester Eischnee geworden ist (Konsistenz siehe Video).
- 4) Die Masse könnt ihr nun nach Belieben einfärben und sie dann mithilfe von Spritzbeuteln auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren.
- 5) Die Baisers werden bei 100 Grad O/U Hitze ca. 1 h lang getrocknet. Je nach Größe kann es auch länger dauern. Idealerweise öffnet ihr die Ofentüre nach dem Backen und lasst sie so ein wenig auskühlen bevor ihr sie komplett herausnehmt! Nach dieser Zeit lassen sie sich leicht vom Backpapier lösen und sind in der Mitte noch ganz leicht feucht, doch das ist genau richtig. Sie trocknen nämlich nach. Am nächsten Tag sind sie innen trocken und schön knackig, wenn man hineinbeißt. Wenn ihr sie gleich vollständig austrocknen wollt, lasst sie 10-15 min länger im Ofen und kontrolliert nochmal nach. Bewahrt sie in einer luftdichten Plastik- oder Metallbox auf. Dort halten sie sich 1-2 Wochen.

## Sastojci:

Pravilo: Duplo više šećera nego bjelanjaka  
130 g bjelanjaka (ca. 4 jaja, tačno vagnite!)  
260 g šećera  
Jestiva boja u obliku paste



## Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 100 stepeni gornji/donji grijači. Šećer i bjelanjke stavite u metalnu posudu i na paru tj. na šerpu u kojoj voda samo lagano kuha. Miješajte metlicom za snijeg dok se šećer ne rastopi. To ćete kontrolisati tako što ćete malo smjese uzeti između palca i kažiprsta. Ako ne osjetite kristale šećera i ako je smjesa postala jako viskozna, znači da je spremna za slijedeći korak.
- 2) Ostavite je 5-10 min da se malo ohladi. Posudu u kojoj ćete je mutiti, očistite pomoću kuhinjskog papira koji ste umočili u malo sirćeta. Tako ćete biti sigurni da je posuda čista od masnoće zbog koje se bjelance neće umutiti.
- 3) Mješavinu šećera i bjelanjaka stavite u posudu za miksanje i mutite na najvećoj brzini dok se ne stvori čvrsti snijeg (konzistencija treba da bude kao u videu).
- 4) Smjesu po želji obojite pa je prebacite u špric kesice, pomoću kojih špricate puslice srednje veličine, na pleh obložen pek papirom.
- 5) Puslice sušite na 100 stepeni gornji/donji grijači oko sat vremena a zavisno od veličine puslica, i duže. Nakon sušenja je dobro ako otvorite vrata od rerne pa ih tako ostavite da se ohlade prije nego što ih potpuno izvadite. Nakon tog vremena, lako ćete ih skinuti sa papira. Izvana će biti suhe i hrskave a iznutra lagano vlažne. Tako i trebaju biti jer će se na sobnoj temperaturi još malo osušiti. Slijedećeg dana bi trebale i iznutra biti potpuno suhe. Ako ipak želite da ih odmah potpuno osušite, ostavite ih 10-15 min duže u rerni pa prekontrolišite da li su već suhi. Držite ih u metalnoj ili plastičnoj posudi sa poklopcem. Tu će izdržati 1-2 sedmice.