



MASCARPONE BAISER-NEST MIT BEEREN
MASCARPONE MERINGUE NEST WITH BERRIES

<p>Zutaten Baiser</p> <p>200g Eiweiß 275g Zucker Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt/paste</p> <p>Zutaten Mascarpone Creme</p> <p>200g Mascarpone 200ml Schlagsahne 2 TL Vanilleextrakt 2 Pk. Vanillezucker</p> <p>+ deine Lieblingsbeeren</p>	<p>Ingredients Meringue</p> <p>7 oz egg whites 1 1/3 cups sugar Pinch of salt 1 tsp vanilla extract / paste</p> <p>Ingredients Mascarpone Cream</p> <p>1 1/2 cups mascarpone 1 1/2 cups whip cream 2 tsp vanilla extract 2 tbsp sugar</p> <p>+ your favorite berries</p>
---	--

Zubereitung Baiser

1. Eiweiß und Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat
2. in die Schüssel eines Standmixers gießen und so lange schlagen, bis sich eine fluffige feste Masse ergeben hat
3. Salz und Vanille hinzufügen und mit einem Spritzbeutel auf ein Backblech mit Backpapier in Nestform spritzen
4. bei 100°C Ober/Unterhitze für zwei Stunden backen und anschließend den Ofen ausstellen und Nester eine weitere Stunde im Ofen lassen zum trocknen

Zubereitung Mascarpone Creme

1. 400ml Schlagsahne steif schlagen und Mascarpone unterheben
2. Vanilleextrakt und Vanillezucker dazugeben und kaltstellen bis Baisernester fertig sind

Wenn Baisernester fertig getrocknet sind auf einen Teller geben und die Mascarpone Creme in die Mitte geben und mit Beeren garnieren.

Einfacher geht's jetzt wirklich nicht mehr.

Instructions Meringue

1. beat egg whites and sugar over water bath until sugar is fully dissolved
2. transfer to bowl of a standmixer and whip until fluffy and stiff
3. add vanilla and salt and fill meringue into a piping bag
4. pipe nests on a baking sheet lined with parchment paper and bake at 200°F for 2 hours, turn off oven after that and leave meringue in the hot oven for another hour to dry

Instructions Mascarpone Cream

1. whip cream until stiff and fold in mascarpone
2. add vanilla and sugar and chill until meringue is ready

Place dried meringue nest on a plate and fill center with mascarpone cream and garnish with berries.

It really can't get much easier.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

