



SCHOKO-NUGAT-BAISERS MIT SPEKULATIUS-BRÖSELN



Ergibt 6 große Baisers

FÜR DIE BAISERS:

4 Eier
50 g dunkle Schokolade
50 g Nuss-Nugat-Creme
220 g Zucker
1 TL Speisestärke
1 TL Weißwein-Essig
1 TL Vanilleextrakt
ca. 3 Gewürz-Spekulatius,
zerbröselt

ZUBEREITUNG

Etwa eine Stunde vor der Zubereitung die Eier aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Schokolade in grobe Stücke hacken und zusammen mit der Nugat-Creme über dem Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 130 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Eier sauber trennen. Das Eiweiß in einer Rührschüssel auf hoher Stufe so lange aufschlagen, bis sich erste Spitzen bilden. Den Zucker Esslöffel für Esslöffel dazugeben, das Rührgerät dabei auf mittlerer Stufe laufen lassen. Rührgerät wieder auf die höchste Stufe stellen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und sich glänzende, feste Spitzen bilden. Stärke, Essig und Vanilleextrakt dazugeben und kurz untermengen.

Zwei Drittel der Schoko-Nugat-Masse unordentlich auf dem aufgeschlagenen Baiser verteilen. Grob unterheben. Die Masse mit einem Esslöffel in 6 Portionen auf das Backpapier geben. Dabei ausreichend Abstand lassen, die Baisers gehen im Ofen noch etwas auf.



SCHOKO-NUGAT-BAISERS MIT SPEKULATIUS-BRÖSELN

ZUBEREITUNG

Die Baisers auf der zweite Schiene von unten in den Ofen schieben, die Temperatur sofort auf 100 °C reduzieren. 70-80 Minuten backen. Die Baisers sollten sich ohne Rückstände vom Backpapier lösen. Wer sie etwas mehr durchgebacken haben möchte, lässt sie weitere 15-20 Minuten im Ofen.

Den Ofen ausschalten und die Baisers bei leicht geöffneter Türe (Kochlöffel in die Tür klemmen) rund 30 Minuten abkühlen lassen. Auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen.

Übrige Schoko-Nugat-Masse über dem Wasserbad noch einmal schmelzen, über die Baisers sprengeln und die noch feuchte Schokolade mit Spekulatius-Bröseln bestreuen. Trocknen lassen – und genießen.