

Veganes Haselnuss Baiser

8 Personen

ZUTATEN

200 g Aquafaba
(Flüssigkeit aus zwei Dosen
Kichererbsen)
200 g Zucker
50 g Erdnüsse
300 g Kokosjoghurt
200 g gemischte Beeren für den
Sirup (Erdbeeren, Himbeeren,
Blaubeeren, Brombeeren)
4 EL Zucker
200 g gemischte Beeren
(Erdbeeren, Himbeeren,
Blaubeeren, Brombeeren)



ZUBEREITUNG

Haselnüsse zwei Minuten trocken in einer Pfanne rösten. Anschließend grob hacken und zum Abkühlen beiseitestellen.

Kichererbsen abgießen und das Wasser aus den beiden Dosen auffangen. 200 ml abmessen und in einer sauberen Schüssel 6-8 Minuten aufschlagen, bis es schaumig ist und weiche Spitzen bildet. Nach und nach vier Esslöffel Zucker unterrühren und nochmals 5 Minuten schlagen, bis die Masse glänzt und steif ist.

Veganes Haselnuss Baiser

ZUBEREITUNG

Backofen auf 100°C Circo Therm® Heißluft vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und acht Portionen Schaumgebäck auf die vorbereiteten Bleche geben. Einige Haselnüsse darüber streuen und eineinhalb bis zwei Stunden backen, bis die veganen Baisers knusprig und ausgetrocknet sind. Aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker und die gemischten Beeren in einer Pfanne bei schwacher Hitze zwei Minuten kochen, bis sie anfangen, weich zu werden. Mit einer Gabel zerdrücken und eine weitere Minute bei schwacher Hitze kochen lassen. Von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen.

Die veganen Baisers auf Dessertteller legen, etwas frisch glattgerührten Kokosjoghurt darauf geben, den Beerensirup darüber träufeln, mit frischen Beeren garnieren, Haselnüsse darüber streuen und sofort servieren.

Tipp: Man kann die veganen Baisers einige Stunden vorher zubereiten, aber erst direkt vor dem Servieren mit Joghurt und Sirup garnieren.