

# Baiser-Herzen

## Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- Kirschmarmelade (falls gewünscht zur Farbgebung))
- 200 g weiße Schokolade oder Kuvertüre
- 100 g Sahne

## Anleitung:

1. Backofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen.
2. Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen.
3. Dabei etwas Kirschmarmelade zur Farbgebung hinzufügen und den Zucker einrieseln lassen.
4. Die Eiweißmasse solange schlagen, bis sie dickcremig geworden ist und Fäden zieht.
5. Danach den Puderzucker sieben und vorsichtig unter die Masse heben.
6. Backblech mit Backpapier belegen. Baiser-Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels (ca. mittlere Lochtülle) tropfenförmig auf das Backblech spritzen.

7. Die Baiser-Tropfen eine Stunde im Backofen backen und danach eine weitere Stunde im Backofen trocknen lassen.
8. Blech aus dem Backofen nehmen und die Baiser-Tropfen abkühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit eine Schokoladen-Ganache herstellen. Dafür die weiße Kuvertüre zerkleinern und die Sahne mit ein wenig Kirschmarmelade aufkochen und vom Herd nehmen.
10. Die Schokolade nach und nach unter die heiße Sahne rühren und darin schmelzen lassen. Alles abkühlen lassen.
11. Die abgekühlte Sahne mit einem Handrührgerät cremig schlagen und anschließend in den Spritzbeutel (mit kleiner Lochtülle) füllen.
12. Jeweils etwas Creme auf die Unterseite eines Baiser-Tropfens spritzen und ein anderes so darauf setzen, dass beide Teile zusammen ein Herz ergeben. Fertig.

Hinweis: Wer keine Schokolade verträgt, setzt die Herzen einfach mit Hilfe der Kirschmarmelade zusammen oder ersetzt die Schokolade durch Karamellbonbons („Karamell-Ganache“).