



KATALANISCHES

BAISER

3 EIWEISS

200 G ZUCKER

50 G ZARTBITTERSCHOKOLADE, GESCHMOLZEN
ROTE LEBENSMITTELFARBE

1

BACKOFEN AUF 130 GRAD VORHEIZEN. EIN MUFFINBLECH MIT PAPIERFÖRMCHEN AUSLEGEN.

2

EIWEISS UND ZUCKER IN EINER SCHÜSSEL ÜBER DEM HEISSEN WASSERBAD AUFSCHLAGEN, BIS SICH DER ZUCKER AUFGELÖST HAT. SCHÜSSEL VOM WASSERBAD NEHMEN UND SO LANGE WEITERSCHLAGEN BIS DIE MASSE ABGEKÜHLT UND DAS EIWEISS STEIF GESCHLAGEN IST.

3

DAS BAISER EIN ZWEI PORTIONEN TEILEN. IN DIE EINE HÄLFTE DIE GESCHMOLZENE SCHOKOLADE KURZ UNTERZIEHEN, SO DASS EINE MARMORIERUNG ENTSTEHT. IN DIE ANDERE HÄLFTE EINIGE TROPFEN ROTE LEBENSMITTELFARBE ZUGEBEN.

4

BAISER IN DIE FÖRMCHEN FÜLLEN UND FÜR 1 STUNDE IM OFEN BACKEN (MITTLERE SCHIENE).