



Kokos-Baiser-Torte mit Himbeeren und Sahne

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Torte mit 20 cm Durchmesser und drei Schichten Baiser):

130 g Kokosraspeln, ungesüßt
30 g Puderzucker, gesiebt
20 g Speisestärke, gesiebt
½ TL heller Essig
¼ TL Salz
150 g Eiweiß (etwa 5 Eiweiß)
100 g feiner Zucker
400 g Schlagsahne, sehr kalt
2 bis 3 EL Puderzucker
ein Paar EL saure Sahne oder griechischer Joghurt, nach Belieben
400 g Himbeeren (oder eine Mischung aus Beeren der Saison, gewaschen und getrocknet)

Zubereitung:

Kokosraspeln mit Puderzucker und Speisestärke vermengen. Den Ofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze oder Umluft vorheizen. Zwei oder drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Auf der Unterseite des Backpapiers insgesamt drei Kreise mit 20 Zentimetern Durchmesser zeichnen. Danach das Backpapier umdrehen, damit man den Kreis sehen kann, das Baiser aber nicht damit in Berührung kommt.

Eine große Rührschüssel und die Rührbesen mit Essig und Salz auswischen (danach nicht ausspülen!). Dies stabilisiert das Eiweiß und stellt sicher, dass alles fettfrei ist. Eiweiß in die Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Weiterschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. 100 Gramm Zucker nach und nach hineinschlagen, bis die Masse steife, glänzende Spitzen bildet. Die Kokosmischung in drei Etappen unter das Baiser heben. Die Masse auf den drei gezeichneten Kreisen gleichmäßig verteilen.

25 Minuten backen. Danach den Ofen ausschalten, die Tür leicht öffnen und die Baiser-Teile noch weitere 30 Minuten ruhen lassen. Zur Abkühlung jedes Baiser vorsichtig vom Backpapier nehmen und auf ein Gitter legen.

Die Sahne mit dem Puderzucker steif aufschlagen. Saure Sahne oder griechischen Joghurt unterrühren.



Nun die Torte aufbauen: Dafür zunächst ein Drittel der Schlagsahne auf einer Baiser-Scheibe verteilen, dann die Beeren. Mit den anderen Scheiben genauso verfahren. Die oberste Scheibe mit Beeren oder frischer Minze ausgarnieren. Kalt gestellt hält sich die Torte mehrere Tage.

Tipp für übrig gebliebenes Eigelb:

Das Eigelb entweder mit einem Viertel Teelöffel Salz oder Zucker vermischt in einer Eiswürfelform einfrieren. Oder man konserviert es. Dafür benötigt man hier:

5 Eigelb
250 g Salz
250 g Zucker

Salz und Zucker mischen. Die Hälfte der Mischung in eine Form geben, kleine Mulden drücken. Eigelbe vorsichtig hineinsetzen. Mit der restlichen Mischung komplett bedecken und vier Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Eigelbe herausnehmen, kurz abspülen. Zwei bis drei Stunden bei 60 bis 70 Grad trocknen oder zwei bis drei Tage lufttrocknen. Die Eigelbe kann man wie Parmesan über Pasta, Salat oder Risotto reiben.