

# Cremig-fruchtige Blaubeer-Himbeer-Baiserschalen mit Verpoorten und einer überraschenden Füllung

## Zutaten

Für 5 Stück

Baiserschalen:

2 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
1/2 TL Speisestärke  
Speisefarbe lila  
50 g weiße Kuvertüre

Ganache:

130 g weiße Schokolade  
40 ml Sahne  
Ein paar Chiliflocken  
25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1/2 Vanilleschote

Blaubeer-Himbeer-Creme:

166 ml Blaubeersaft  
80 g Blaubeeren  
1 Eigelb  
20 g Zucker  
20 ml Himbeersirup  
1 EL heißes Wasser  
2 EL Zitronensaft  
3 1/2 Blatt Gelatine  
50 ml Sahne  
30 g Quark

Zum Anrichten:

20 Blaubeeren  
5 Himbeeren

## Zubereitung

Baiserschalen:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. (Ober-/Unterhitze: etwa 100°C, Heißluft: etwa 80°C)  
Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker mit Speisestärke mischen. Das Gemisch langsam einrieseln lassen und das Eiweiß sehr steif schlagen. Einen Spritzbeutel in ein hohes Gefäß stellen und von der Spritztüle angefangen bis zur Mitte des Spritzbeutels mit einem Pinsel und der Speisefarbe Linien ziehen. Die Eiweißmasse in den Spritzbeutel füllen. 5 Taler (Ø etwa



[Link zum Rezept: Cremig-fruchtige Blaubeer-Himbeer-Baiserschalen mit Verpoorten und einer überraschenden Füllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Cremitig-fruchtige Blaubeer-Himbeer-Baiserschalen mit Verpoorten und einer überraschenden Füllung

8 cm) auf das Blech spritzen und jeweils einen Kreis als Rand darauf spritzen. Backen (Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 100 Min.). Die Baiserschalen im ausgeschalteten Ofen über Nacht stehen und "nachtrocknen" lassen. Kuvertüre grob zerkleinern und über einem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Hälfte der Blaubeeren für die Dekoration in der Kuvertüre wälzen und auf Zahnstocher picken. Diese dann in Styropor stechen und die Kuvertüre fest werden lassen. Mit der restlichen Kuvertüre die Innenfläche der Baiserschalen bestreichen und fest werden lassen.

## Ganache:

Zuerst die Schokolade in kleine Stücke hacken. Anschließend die Sahne in einem Topf aufkochen. Die Schokolade, das Vanillemark und die Chiliflocken in die kochende Sahne geben und mit der Sahne verrühren. Wenn die Ganache abgekühlt ist, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untarrühren. Anschließend die Ganache am besten über Nacht kühl stellen. Die Ganache eine Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, da sie sonst zu fest ist und sich nicht aufschlagen lässt. Vor ihrer Verwendung muss die Ganache mit dem Mixer aufgeschlagen werden. Achtung: Hier jedoch nicht zu lange schlagen, weil die Ganache sonst krisselig wird.

## Blaubeer-Himbeer-Creme:

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker und heißes Wasser mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Blaubeeren pürieren. Zitronensaft, Blaubeersaft, Blaubeerpüree und Himbeersirup in die Eigelbmasse geben. Gelatineblätter herausnehmen und im Topf auf dem Herd vorsichtig auflösen. Einige Löffel der Blaubeer-Himbeer-Masse in die heiße Gelatine einrühren. Gelatine nun komplett unter die Blaubeer-Himbeer-Masse rühren. Masse kaltstellen. Sahne steif schlagen. Wenn die Blaubeer-Himbeer-Creme zu gelieren beginnt, Sahne und Quark unterheben. Creme für 2 Stunden kaltstellen.

## Anrichten:

Die Himbeeren mit der Blaubeer-Himbeer-Creme füllen. Je eine gefüllte Himbeere mittig auf die Baiserschalen verteilen. Die Ganache in einen Spritzbeutel geben und die Himbeeren damit ummanteln. Anschließend den Spritzbeutel säubern und die Blaubeer-Himbeere-Creme einfüllen. Die ummantelten Himbeeren damit noch einmal umhüllen. Die Blaubeeren halbieren (auch die mit der Kuvertürehülle) und pro Baiserschale je 4 Blaubeerhälften mit und je 4 ohne weiße Kuvertüre als Deko verteilen.

Noch am selben Tag servieren und genießen.

## Leser-Tipp

Es können auch andere Früchte verwendet werden. Je nach Vorliebe.

[Link zum Rezept: Cremitig-fruchtige Blaubeer-Himbeer-Baiserschalen mit Verpoorten und einer überraschenden Füllung](#)