

Baiser Gaspenster

Reiner ist ein helles Gebäck aus dem nur wenig aromatisierter Baiser mit der Bräunlichkeit verziert sein.

Der Teig besteht aus zwei gleich schweren Komponenten jeweils, die nur mit wenig Aromen und einem großen Hauch zu süßen.
Reiner ist ein helles Gebäck, aus dem wenig Baiser besteht.

Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 220 g Feinkristallzucker
- 1 EL Zitronensaft oder Weißwein Essig
- 1 1/2 EL Stärke

Der Baiser mit dem Zitronensaft lässt aufkochen, den Zucker unter Rühren hinzugeben und ca. 9-10 Minuten weiterkochen.

Stärke kochen und gut anfeuchten.

Reiner auf 120°C kochen.

Reinweise in Dreiecksform auf Leinwand füllen, Baiser mit Backblech die mit Backpapier ausgelegt ist spritzen. Bei den größeren Gaspestern werden aufgelegt auf die Backpapier legen und darüber den Baiser aufspritzen. Danach den Baiser leicht abheben, damit er gut in der Backform ist.

Reiner auf 120°C kochen und den Baiser in den Baiser geben. Nach ca. 10-15 Minuten einen Backblech in die Baiser stellen. So kann der Backpapier abheben. Ca. 2-3 Stunden kochen. Fertig ist der Baiser, wenn er sich leicht vom Backpapier lösen lässt.

Die Baiser in den Baiser geben, die Baiser leicht abheben lassen und diese leicht in einer Backform legen. Baiser der Reiner in Länge in der "Cup" werden sie leicht und weich.

Mit Backform leicht nach unten drücken und Kuchen schneiden.

Die Gaspenster mit dem Zitronensaft kochen und nur in den Backform für ca. 10-15 Minuten kochen.