



ZUTATEN

BAISER:

- 4 Eiweiß
- 200g Zucker
- 2-3 Tropfen pinke Lebensmittelpaste (nicht flüssig!)
- Zuckerstreusel
- 10-12 lange Lollistiele

SCHOKOCREME:

- 100ml Sahne
- 200g Vollmilchschokolade
- 1 EL Backkakao

BAISER LOLLIS MIT SCHOKOCREME

REZEPT FÜR: 10-12 STÜCK
DAUER: 10 STUNDEN 00 MINUTEN

1. Schokocreame am besten am Vortag vorbereiten: Sahne in einem kleinen Topf mit Backkakao verrühren, Vollmilchschokolade hacken und dazu geben. Alles bei mittlerer Hitze auf dem Herd schmelzen lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank erhitzen lassen
2. Am nächsten Tag: Ofen auf 100°C vorheizen
3. Für den Baiser Eiweiß von Eigelb trennen und in eine saubere Schüssel geben. Zucker untermischen und beides für ca. 7 Minuten auf höchster Stufe mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät aufschlagen, bis die Masse sehr dick ist - ähnlich wie in einem Schokokuss
4. Masse halbieren. Während die eine Hälfte weiß bleibt, bekommt die andere ein paar Farbtropfen pinker Lebensmittelpaste. Flüssige Lebensmittelfarbe bitte nicht verwenden, da sonst die Baisermasse kaputt gehen würde. Farbe gut unterrühren
5. Einen Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereiten und die beiden Baisermassen hineingeben. Vorsichtig beide Massen innerhalb des Spritzbeutels vermischen, sodass beim Spritzen ein Farbverlauf entsteht. Nun die Baiser-Rosen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen - hierbei immer von der Mitte nach außen und mit einem gleichmäßigen Druck arbeiten. Passende Streusel auswählen und vorsichtig über die Baiserrosen streuen
6. Baiser anschließend 1 Stunde und 15 Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen
7. Schokocreame mit einem Handrührgerät aufschlagen, in einen Spritzbeutel geben und auf jeweils eine Seite einer Baiserrose geben - ein passendes Gegenstück aussuchen und von der anderen Seite auf die Schokomasse drücken. Lollistiel bis zur Mitte des Lollis stecken und für ca. 20 Minuten im Kühlschrank erhitzen lassen.

