

# ERDBEER-SCHOKOLADEN-SCHICHTBAISER



1. Heize den Ofen auf 140° C Ober-/Unterhitze vor.
2. Für die 3 Baiserplatten: Lege 2 Backbleche mit Backpapier aus und zeichne 3 Rechtecke, etwa 10 x 25 cm, auf das Backpapier. Du kannst auch nur zwei Rechtecke auf ein Backblech legen.
3. Schlage nun das Eiweiß zu einem festen Eischnee. Füge den Puderzucker hinzu und schlage weiter, bis die Masse steif und glänzend ist. Jetzt erst kommen Zitronensaft/Essig und die Speisestärke hinzu. Schlage die Masse noch ein paar Minuten lang. Die Mischung sollte nun ihre Form beibehalten, wenn die Schüssel auf den Kopf gestellt wird.
4. Bereite einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle vor und fülle ihn mit der Baisermasse. Spritze mit Hilfe deiner vorher aufgezeichneten Schablone solange Linien, bis alle drei Rechtecke gefüllt sind.
5. Backe die Baiserplatten nun für 1 Stunde bei der eingestellten, niedrigen Hitze. Klemme einen Holzlöffel in die Ofentür, damit diese leicht geöffnet bleibt. Schalte den Ofen nach 1 Stunde aus und lasse die Baisers im Ofen abkühlen.
6. Wenn die Baisers abgekühlt sind, schmilz die Schokolade im Wasserbad unter ständigem Rühren und verteile den Großteil vorsichtig auf 2 der Baiserplatten, Achte darauf, dass die Schokoladenschicht bis an den Rand geht. Hebe etwas auf für die Dekoration.  
Stelle die Baiserplatten zum Aushärten für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank.
7. Schlage die Schlagsahne mit etwas Puderzucker auf hoher Stufe auf und schneide die Erdbeeren in Stücke. Lasse ein paar Erdbeeren für die Dekoration übrig.
8. Direkt vor dem Servieren wird das Erdbeer-Baiser-Schichtdessert "zusammengebaut": Lege nun eine Schokoladenbaiserplatte als Boden auf den Servierteller und bestreiche es mit der Hälfte der Sahne. Gib dann die Hälfte der halbierten Erdbeeren darauf.  
Lege die zweite Schokoladenbaiserplatte darauf und wiederhole das Bestreichen und Belegen.  
Zum Schluss kommt die letzte, pure Baiserplatte darauf. Beträufe die Oberfläche mit der restlichen, geschmolzenen Schokolade und setze die Deko-Erdbeeren hinein.
9. Zum Servieren brauchst du ein scharfes Messer, um das Schichtdessert in Stücke zu schneiden.

## FÜR DIE BAISERPLATTEN:

- 3 Eiweiß Raumtemperatur
- 175 g Puderzucker\*
- 1 Teelöffel Zitronensaft oder Essig
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 150 g Zartbitterschokolade

## FÜR DIE FÜLLUNG:

- 450 ml Schlagsahne
- 2 Esslöffel Puderzucker\*
- 350 g frische Erdbeeren