

Eton Mess mit Himbeerkompott, Pistaziencreme und hausgemachtem Baiser



Ergibt 4 Portionen

Für das Baiser

Ergibt etwa 50 Stück

2 Eiweiß

150 g Zucker

1 EL Stärke

1/2 TL Weißweinessig

Für den Himbeerkompott

1 unbehandelte Zitrone

70 g Gelierzucker

300 g Himbeeren (gerne Tiefkühlprodukt)

1 Vanilleschote

Für die Pistaziencreme

125 g Butter

60 g Frischkäse Doppelrahmstufe, Raumtemperatur

*35 g Pistazienaufstrich (z.B. REWE feine Welt Sanfte Pistazie),
Raumtemperatur*

30 g Creme fraiche, Raumtemperatur

60 g Puderzucker

Ansonsten

50 Pistazienkerne

2 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnesteif

400 ml Sahne, flüssig

125 g frische Himbeeren

Essbare Blüten (z.B REWE feine Welt Essbare Blütenpracht)

- 1. Für das Baiser Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und rühren, bis sich feste Spitzen bilden. Stärke in die gleiche Schüssel sieben, Weißweinessig hinzufügen und gut unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel Lochtülle füllen und auf das Backpapier spritzen. Etwa 100 Minuten im Ofen trocknen lassen.*
- 2. Für das Himbeerkompott die Zitrone heiß abbrausen und trocken tupfen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Gelierzucker, Zitronensaft und Vanillemark mit den Himbeeren aufkochen. Zitronenschale hinzufügen und 3 Minuten weiterkochen. Das Kompott zum Abkühlen auf Seite stellen.*
- 3. Für die Pistaziencreme Butter hell und cremig schlagen. Den Frischkäse, Pistaziencreme und Creme fraiche nach und nach einrühren . Puderzucker dazu sieben. Bis zur Weiterverwendung kühl stellen.*
- 4. Pistazien in einem Mixer fein zerkleinern. Vanillezucker und Sahnesteif mischen. Sahne schlagen und die Vanillezuckermischung einrieseln lassen. Sahne weiter schlagen, bis sie fest wird, aber noch cremig ist. Die frischen Himbeeren waschen und trocken tupfen.*
- 5. Nun wird das Chaos geschichtet. Das Baiser in mundgerechte Stücke zerteilen und ein paar davon zum Dekorieren verwahren. Eine mögliche Reihenfolge wäre Himbeerkompott, Sahne, Baiser, Pistaziencreme, Kompott, Sahne und erneut Baiser. Mit frischen Himbeeren, Pistazien und essbaren Blüten servieren.*