

Baisers / Schwimmende Inseln

Milch
Eigelb
Eiweiß
Zucker
Sauce:
ca 1/2 l Milch kochen und durch Sieb passieren;
Zucker caramelisieren (ca 80-100g) und 4 Eigelb
bei schwacher Hitze ~~garen~~ unterrühren (legieren)
Dazu kann man löslichen Kaffee unterrühren.

Baisers:

1/2 l Milch mit Zucker (gut verrühren) kurz vor
Siedepunkt halten und den geschlagenen Ei-
schnee mit 4 Löffel hinein geben.
ca 3 min. garen lassen und einmal wenden.
Wenn sie gar sind auf Sieb abtropfen lassen
und die Sauce in eine flache Schale geben
und die Baisers darin legen.

Brerteig (Baceteig)

40g Öl } aufschlagen
2 Eigelb }
250g Mehl } unterrühren
1/4 l Bier }
Prise Salz }
40g Zucker }
Wasser - je nach Bedarf

+