

Eiweißcreme



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Blumen habe ich gemacht aus Eiweißcreme

Zutaten:

100 g Gelierzucker 2:1

50 ml Wasser

1 Eiweiß

Zubereitung:

Wasser mit Zucker kochen lassen. Ab dem Moment, wenn Sie anfängt mit kochen dann noch 10-13 min kochen und ab und an umrühren (geht am Herd oder in der CC)

Eiweiß sehr steif aufschlagen (Ballonschneebeesen) und der Sirup (noch heiß) ganz langsam zum Eiweiß rein gießen mit dünnem Strahl und ganze Zeit weiter aufschlagen .

Ca. 10 Minuten schlagen lassen, solange bis die Creme sich etwas auskühlt.



Foto Aldona Led