

ZART UND SÜSS: OSTERN LECKER VERPACKT

VEGANE BAISER-OSTERNESTER



Ostern steht vor der Tür – und die traditionelle Eiersuche geht wieder los. Wo wir sie versteckt haben? In den kleinen Baiser-Nestchen von @sallyswelt. Befüllt mit einer luftig-leichten Sahnecreme kreieren darin gebettete bunte Schokoladeneier das perfekte vegane Dessert für die ganze Familie!

ZUTATEN

Pavlova

- » 175 g Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- » 1 Prise Salz
- » 250 g Zucker
- » 1 TL Vanilleextrakt

Creme

- » 400 g vegane Sahne
- » 200 g veganer Joghurt
- » 50 g Puderzucker
- » 1 TL Tonka Wonka oder Tonkabohnenabrieb

Dekoration

- » 30 Mini Zartbitter Schokoladeneier (vegan)
- » 5 g Metallic-Lebensmittelfarbpulver (vegan)
- » 50 g Zartbitterschokolade (vegan)



ZUBEREITUNG:

- 01. Pavlova:** Heize den Ofen auf 90°C Heiß- oder Umluft (oder 100°C O/U) vor. Schlage das Aquafaba mit dem Salz steif. Füge den Zucker langsam hinzu und rühre das Baiser etwa 10- 15 Minuten lang. Der Zucker soll nun komplett aufgelöst sein.
Tipp: Nimm ein wenig Baiser zwischen die Finger, so kannst du spüren, ob noch Zuckerkristalle vorhanden sind oder ob er sich komplett gelöst hat.
- 02.** Hebe das Vanilleextrakt unter.
- 03.** Verwende nun 2 Backpapierbögen. Tauche einen 7 cm großen Ausstecher in Stärke und markiere mit viel Abstand Kreise auf den Papierbögen. Alternativ kannst du Kreise auf die Unterseite des Backpapiers zeichnen.
- 04.** Fülle das Baiser nun in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein, spritze erst den Boden des Kreises und dann einen etwa 1- 2 cm hohen Rand, sodass ein Nest mit einer Öffnung in der Mitte entsteht.
- 05.** Trockne nun die Baisernester im Ofen (beide Bleche gleichzeitig) etwa 60- 70 Minuten. Je nach Backofen kann dieser Vorgang schneller oder langsamer gehen. Achte darauf, dass die Feuchtigkeit entweichen kann. Falls dein Ofen eine Volldampffunktion besitzt, solltest du die Ofentür alle 4- 5 Minuten öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
- 06.** Die Baisernester sollten sich leicht vom Backpapier lösen – dann sind sie fertig. Nimm sie heraus und stelle sie auf ein Abkühlgitter.



ZUBEREITUNG:

- 07. Creme:** Schlage die Sahne steif. Verrühre den Joghurt mit dem Puderzucker und dem Tonkabohnenabrieb oder der Tonkabohnenpaste und hebe die Sahne unter. Stelle die Creme kurz in den Kühlschrank.
- 08. Dekoration:** Färbe die Ostereier mit den Metallicfarben ein: Gib ein paar Eier in eine Schüssel, streue etwas Pulverfarbe darüber und wälze die Eier in der Farbe.
- 09.** Rasple die Schokolade fein oder hoble sie auf einer Küchenreibe.
- 10. Richte die Osternester an:** Richte die Nestchen kurz vor dem Verzehr an. Gib nun etwas Creme in das Nest, streue die Schokolade darüber und setze 3 Eier hinein. Serviere das Dessert.

FERTIG!