

Himbeer Mascarpone Drip Cake

Hallo! Feste feierndes Wochenende liegt hinter uns! Taufe und
Anmeldung, gibt doch nichts schöneres als mit der Familie und
Freunde lustig und wir haben viel gelacht und Spaß gehabt. Es war
so toll dort natürlich, haben natürlich auf keinen Fall fehlen?
Die Taufe habe ich mich an eine Drip Cake herangewagt,
Himbeer Mascarpone Drip Cake. Bei meiner Drip Cake
ersten Versuch ist das Ergebnis gar nicht schlecht, für
einmal. Versuche ich es noch mal, besteht alle Bedingungen,
3 glatte Verzierung bedarf nicht alle Bedingungen,
Baiser Dops unbedingt schon am Vortag backen. Sie
haben über Nacht auskühlen. Im Prinzip kann man sie
gut verschlossene Dose. Sie hatten problemlos in einer





Glasur:

200 g weiße Kuvertüre/Schokolade
Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen
Mitte eines Lochblechs am Rand verteilen, so das die Schokolade
am Rand gleich hinterläuft. Den Rest oben auf der Platte
verteilen und mit Hilfe der Tortenpalette verteilen.

Baiser:

(am Vortag backen)

2 Stück Eiweiß

Prise Salz

100 g Zucker

1/2 TL Stärke

Lebensmittelpaste nach Wunsch

Die Eiweiße in einer Schüssel mit dem Salz schaumig rühren
Nach Eiweiß das Salz einrühren und so lange schlagen bis
das Eiweiß eine feste Masse einrührt und per lange geschlagen hat
Dann 2 Minuten Zucker probieren, etwas weniger
würden ist die Masse fertig. Nun 1/2 TL Stärke unterrühren
wenn die Masse fertig ist. Wenn man die Masse nun die
Lebensmittelpaste dazu geben möchte kann man die
Mischung schon aufgefärbt haben. Ich habe die Masse auf
gelbes gefärbt habe wenig und den letzten Teil mit viel Paste
mit gelbem Spritzsack mit Loch- oder Sterntülle verschieden
große Baiser Drops schon sieht es aus wenn man verschieden
Tüllen verwendet. Schon sieht es aus wenn man verschieden
in Backofen bei 70°C für 1 1/2 Stunden trocknen lassen
Danach den Ofen ausschalten und die Baisers noch für einige
Stunden über Nacht im Ofen lassen.

Tortendekoration:

Baiser Drops

Mini-Marshmallows

Schoko-Erdbeer Riegel

Kirschen

Die Baiser Drops, Mini Marshmallows, Schoko-Erdbeer Riegel
auf Kirschen auf Schokolade schon zu fest sein, einfach
mit einem Küchen Flambierer leicht erwärmen.



Da ich die Torte zu Hause natürlich nicht anschneiden
konnte, habe ich mich schon im Gasthaus über ein Foto geknipsst
jetzt steht hier schön und darum will ich es Euch nicht
vorenthalten.

