



Schokoladen-Walnuss-Baisers



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	18 kcal/ 74 kJ	Fett:	0,8 g
Eiweiß:	0,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	2 g	ungesättigte Fettsäuren:	0,5 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 155 Grad) vorheizen.
2. Das Eiweiß in eine große Schüssel geben und mit einer Prise Salz steif schlagen bis es kleine weiche Spitzen bildet. Langsam den Zucker unterschlagen bis die Spitzen spitzer werden.
3. Den Kakao in den Eischnee sieben und dann die Walnüsse unterheben.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ca. 2,5 cm breite Häuflein der Masse geben. Der Abstand der einzelnen Baisers sollte ebenfalls 2,5 cm betragen.
5. Die Baisers für ca. 20 Minuten backen bis sie trocken sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen, bevor die Baisers vom Blech genommen werden.

Zutaten für 48 Portionen :

3 Eiweiß
1 Prise Salz
70 g Puderzucker
55 g ungesüßter Kakao
45 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt