Rezepte mit ZITRONENSÄURE

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Säuerliches Baiser

125 g	**Eiweiß**
100 g	**Streuzucker**
100 g	**Puderzucker**
3 g	**SOSA-Zitronensäure**
2 Stück	**Geriebene Zitronenschale**

Die Eiweiße und das Zitronensäure-Pulver bei geringer Geschwindigkeit steif schlagen, um eine gleichmäßige Struktur zu erhalten. Nach und nach den Zucker hinzufügen, bis der Eischnee die Konsistenz von Rasierschaum besitzt. Den Puderzucker vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben und die Zitronenschale dazugeben.
Das Baiser mit einem Teigschaber ca. 2 mm dick auf einer Silikon-Backmatte verteilen. Mit Puderzucker bestäuben.
Bei 110 °C 60 Minuten lang backen, dann an einem trockenen Ort beiseitestellen.

Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „nicht einfrierbar".