Baiser Grundmasse

Zutaten für z.B. 3 Tortenböden:



Zutaten:
4 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:
Eiweiß in eine trockene, fettfreie Schüssel geben. Salz zugeben und das Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen, dann den Zitronensaft zufügen. So lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst und sich eine schnittfeste Masse gebildet hat.
Nach Belieben weiterverarbeiten.
Im Backofen bei 75°-100°C etwa 3 Stunden trocknen lassen.