

Eiweiss steif schlagen

Um Eiweiss richtig aufzuschlagen, ist es vor allem wichtig, dass das Ei sauber in Eigelb und Eiweiss getrennt wird. Achte darauf, dass wirklich nur das Eiweiss in der Schüssel ist, keine Schale oder Eigelb.

Sollte dir trotzdem einmal etwas in die Schüssel fallen, kannst du dies einfach mit einem Löffel herausholen.

Falls du Eisschnee mit Zucker schlagen willst, beginn zuerst damit, das Eiweiss pur zu schlagen. Dann kannst du während dem Steifschlagen langsam den Zucker hinzufügen.

Fertig ist die Masse, sobald sich Spitzen bilden und das Eiweiss fest zusammenhält.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 52 730 90 00.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

