



Zutaten für Veganes Baiser

(macht circa 50 Baiser Küsschen / circa 8 - 10 Zahlen):

- 125 ml Kichererbsen Wasser (Aquafaba). Am Besten Kichererbsen Wasser von 2 Dosen abtropfen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 125 g Zucker
- 1 Packung Vanille Zucker
- Schaschlikspieße (eine pro Zahl)

Anleitung für Vegane Torten Topper

Für die Erstellung von zwei dekorierten Torten Topper in Zahlenform wird circa 1/5 dieser Baiser Menge ausreichen. Das übrige Aquafaba (Kichererbsen Wasser) kann gefroren werden.

Lebensmittelfarbe:

Für das Färben verwende ich hauptsächlich [Gel Lebensmittelfarbe](#) von Rainbow Dust (Farben: Claret, Gelb, Blatt Grün "leaf green").

Schablone:

Zum Kreieren der Zahlen Topper lege ich eine [Zahlen Schablone](#) unter Backpapier und spritze die Zahlen

auf Backpapier. Anstatt diese in DIN A4 Größe auszudrucken, habe ich sie in DIN A6 Größe gedruckt.

Spritztüllen die ich verwende:

- [Wilton 6B](#) (große offene Sterbetülle)
- [kleine geschlossene Sternetülle](#) (Markenlos)
- [JEM 352](#) Spritztülle

Veganes Baiser backen:

Zum Backen wird das Baiser für 75 Minuten in einen vorgeheizten Ofen mit 100 Grad Celsius gestellt. Dann den Backofen ausschalten und Baiser weitere 30 Minuten im Backofen belassen. Die Topper bleiben wochenlang in Form. Ich wünsche euch viel Spaß beim Erstellen dieser Topper.