

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HIMBEER VACHERIN GLACÉ

Zutaten:

400 g	Himbeeren, sehr fein pürieren
50 g	Puderzucker
1 El	Zitronensaft
80g	Meringues, zerbröckelt
1 Dl	Vollrahm, steif schlagen
2 Dl	Vollrahm
30 g	Meringues zerbröckelt

ZUBEREITUNG:

Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Meringues und Schlagrahm darunterziehen. Masse in die vorbereitete Form giessen (Form mit Klarsichtfolie auslegen) und ca 4Std gefrieren.

Rahm und Meringues zusammen steif schlagen. In einem Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und dekorativ kleine Türmchen auf die Glacé spritzen und nachmaks ca 4 Std gefrieren.

Folie entfernen und in Scheiben schneiden – mit Pfefferminzblättchen dekorieren.

Tip: Sie können alle Früchte dafür verwenden – je nach Saison, z.B. Mango, Erdbeeren, Melone©