



Dessert

Erdbeer-Meringues-Eis

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 500 gr Erdbeeren
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 2 EL Zucker
 - 2,5 dl Rahm
 - 75 gr Puderzucker
 - 1 dl Doppelrahm
 - 100 gr Meringues
- Nach Belieben einige Mini-Meringues für die Garnitur

Zubereitung:

Erdbeersauce

Die Hälfte der Erdbeeren
Vanillezucker
1 EL Zucker

Die Erdbeeren waschen und 4 schöne Beeren für die Garnitur auf die Seite stellen. Ca. 250 gr Erdbeeren zusammen mit dem Vanillezucker sowie der Hälfte des Zuckers im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Kühlstellen.

Eis

Die restlichen Erdbeeren

Den Rest der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Mit dem Rest des Zuckers bestreuen und kurz durchziehen lassen.

Rahm, Puderzucker, Doppelrahm

Den Rahm zusammen mit dem Puderzucker sehr steif schlagen. Den Doppelrahm darunterziehen

Meringues

Die Meringues klein zerbröckeln und mit den marinierten Erdbeeren mischen. Unter die Rahmmasse ziehen

Glasschüssel oder Cakeform

Die Schüssel (gut eignet sich auch eine rechteckige Cakeform) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Klarsichtfolie vor dem Auslegen anfeuchten, sie lässt sich besser auslegen. Die Masse in die so vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Mindestens 3 Stunden im Tiefgefrierfach gefrieren lassen.

Anrichten

Das gefrorene Eis aus der Schüssel oder Form entnehmen und die Folie entfernen. In vier Portionen schneiden auf einem Teller anrichten. Mit den beiseite gelegten Erdbeeren und den Mini-Meringues garnieren. Die Erdbeersauce daneben auf den Teller geben.

Die Erdbeeren für das Eis können auch mit etwas Grand Marnier oder Cointreau aromatisiert werden.
