



# ERDBEEREN MIT MERINGUE UND VANILLEEIS

Zuckersüße Erdbeeren, selbstgemachte Meringue und feinstes Vanilleeis. Hier zergeht nicht nur der Name auf der Zunge.

## MENGE

4 Portionen

## ZUBEREITUNGSZEIT

3 Stunden

## KALORIEN

ca. 734 pro Portion



1

Für die Meringues die Eiweiße und eine Prise Salz steif schlagen, langsam den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit einem Löffel kleine Häufchen der Eiweißmasse setzen. Die Meringues in dem auf 110 °C vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen, dann Temperatur auf 100°C verringern und die Meringues etwa 2 Stunden trocknen lassen (genaue Backzeiten können nicht angegeben werden). Anschließend vollständig auskühlen lassen.

2

Für das Vanilleeis Milch und Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, zufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Währenddessen Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen.

3

Sobald die Milch kocht, den Topf zur Seite ziehen und die Vanilleschote entfernen. Das Mark herauskratzen und zurück in die Milch geben. Die heiße Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu den Eigelben gießen. Die Masse zurück in den Topf geben und bei niedriger Temperatur zur Rose abziehen (d.h.iterrühren bis die Sauce bindet). Die Vanillesauce sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

4

Die Vanillesauce mit Orangenlikör verrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

5

Sahne mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes steif schlagen und unter das Vanilleeis mischen. Diese Mischung mindestens 20 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen.

6

Erdbeeren waschen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Stiele entfernen, die Erdbeeren halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Die Minzeblättchen waschen und trocken schleudern.

7

Zum Servieren die Meringues mit den Händen zerkrümeln. Drei Viertel der Krümel unter das Vanilleeis heben und auf Teller verteilen. Erdbeeren darüber verteilen, mit den restlichen Meringue-Krümel und den Minzeblättchen bestreuen und sofort servieren.

8

## FÜR DIE MERINGUES:

2 EIWEIF (ETWA 60 G)

1 PRISE SALZ

90 G ZUCKER

10 G VANILLEZUCKER

## FÜR DAS VANILLEEIS (ODER 500 G FERTIGES VANILLEEIS):

250 ML MILCH

250 ML SAHNE

1 VANILLESCHOTE

50 G ZUCKER

6 EIGELB

2 EL. ORANGENLIKÖR (Z.B. COINTREAU ODER GRAND MARNIER)

## AUßERDEM:

200 ML SAHNE

500 G ERDBEEREN

MINZEBLÄTTCHEN ZUM GARNIEREN