



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

MERÄNGGE

6 Eier, zimmerwarm
300 g feiner Zucker
1 Prise Salz

Ofen auf 120°C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Eier trennen (Eigelb anderweitig verwenden).

Eiweiss in der Küchenmaschine mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen, Küchenmaschinen dabei weiterlaufen lassen und 8-10 Minuten weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Zwei grosse Kreise auf die Rückseite eines Bäckpapiers aufzeichnen und auf ein Backblech geben.

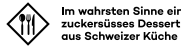
Eischnee gleichmässig auf die Kreisvorlagen verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 70 Minuten backen/trocknen lassen.

Tipp

Frische, zimmerwarme Eier verwenden (daher lässt sich mehr Luft einschlagen und der Eischnee bekommt mehr Volumen)



Menü Custom MERINGUES



Im wahrsten Sinne ein zuckerloses Dessert aus Schweizer Küche

für 8-10 Portionen

TOPPINGS

500 g Beeren, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
1 Granatapfel
50 g dunkle Schokolade
120 g Zucker
5 EL Wasser
1 Prise Salz
1 dl Vollrahm

Beeren waschen und je nach Grösse klein schneiden. Granatapfelkerne auslösen.

Schokolade in Stücke brechen und in einer kleinen Pfanne über dem Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen.

Wasser und Zucker in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze 12-15 Minuten carumelisieren lassen.

Von der Hitze nehmen, Butter unterrühren und 1-2 Portionen Salz begeben.

Zurück auf den Herd geben und weitere 2 Minuten schwach köcheln lassen.

Rahm begeben und ein paar Minuten bei kleiner Hitze einköcheln.

Tipp
Ausgelöste Vanilleschote zur Curumelsauce geben

VANILLE RAHM

500 g Vollrahm, kalt
3 EL Puderzucker
1 Vanilleschote

Rahm mit dem Vanillezucker in eine Schüssel geben.

Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden, Mark herauskratzen und zum Rahm geben, alles zusammen steif schlagen

Bis zum Servieren kühl stellen.

Finale

Etwas Curumelsauce auf eines der beiden ausgekühlten Baisers geben, dann die Hälfte des Vanillerahms darauf verteilen.

Die Hälfte der Beeren und Granatapfelkerne darauf geben, mit dem zweiten Baiser bedecken.

Restlicher Rahm, Beeren und Granatapfelkerne darauf verteilen und mit flüssiger Schokolade und Curumelsauce garnieren.

mehr unter

Schudel on the Rocks.ch