

LE MENU

SO KOCHT DIE SCHWEIZ

Startseite > Rezeptsuche

ERDBEER-MERINGUE

Unser Tipp

milch
lait
latte

Milchprodukte
passen immer.



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

500 g Erdbeeren, gerüstet
1 EL Zitronensaft
3-4 EL Orangensaft
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
2,5 dl Vollrahm
½ Päckchen Vanillezucker
90 g Meringueschalen, in Stücke
gebrochen



ZUBEREITUNG

- 1 Erdbeeren würfeln, mit Zitronen- und Orangensaft, Zucker und 1 TL Vanillezucker mischen. Die Hälfte davon pürieren.
- 2 Rahm und Vanillezucker steif schlagen, mit dem Erdbeerpüree mischen.
- 3 Lageweise Erdbeeren, Erdbeer-Rahm und Meringue in hohe Gläser füllen, sofort servieren.

©2010 LE MENU