

Erdbeergratin

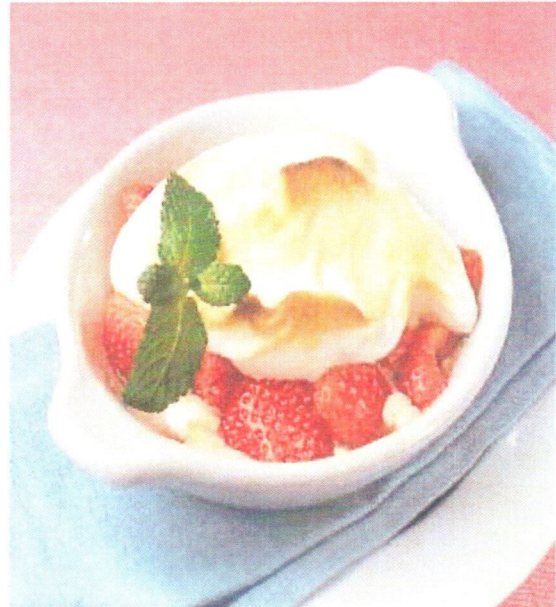
Rezept für 4 Personen

Zutaten

500 gr.	Erdbeeren, halbiert
1 EL	Zucker
½ EL	Zitronensaft
1 TL	frischen Ingwer, fein gerieben

Meringage

2	Eiweisse
1	Prise Salz
100 gr.	Zucker
300 ml	Vanilleglace



Zubereitung

- Erdbeeren mit Zucker, Zitronensaft der Hälfte des Ingwers mischen, ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Meringage

- Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker und restlichen Ingwer beifügen, kurz weiterschlagen. Glace in die Förmchen legen, Erdbeeren darauf verteilen, mit der Meringage bedecken.
- Überbacken: ca. 2 Minuten in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Oberhitze oder Grill).