

R e z e p t

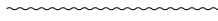
MERINGUE-NESTER MIT VANILLECREME, BROMBEEREN UND FEIGEN





MERINGUE-NESTER

mit Vanillecreme, Brombeeren und Feigen



Kontributor: **HOLLY COWGILL**

Zutaten

-
- 4 große Eiweiße
 - 220 g Zucker
 - 400 g Sahne mit hohem Fettgehalt
 - 2 EL Puderzucker
 - 0,5 TL Vanille Extrakt
 - Handvoll Brombeeren (oder andere Beeren nach Wahl)
 - 2-3 Feigen
 - Rosmarin-Zweige und -Blätter zur Dekoration
-



PORTIONEN

6-8 Personen



KATEGORIE

Nachtisch



AUSGABE

sisterMAG55

-
- SCHRITT 1** Ofen auf 100°C Umluft / 120°C vorheizen.
 - SCHRITT 2** Die Eiweiße und Zucker in eine saubere Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät für 6-8 Minuten schlagen, bis die Mischung glänzt und sich steife Spitzen bilden.
 - SCHRITT 3** Die Meringue vorsichtig mit einem Löffel auf einem Backblech mit Backpapier zu einem Haufen auftragen. Mit einem Glasurmesser in eine grobe Nestform bringen, dabei die Mitte etwas aushöhlen und die Ränder nach oben aufbauen, bis ein Nest entsteht. Mit der Rückseite des Glasurmessers Rillen in die Außenseite schnitzen.
 - SCHRITT 4** Das Nest für 1 Stunde 30 Minuten backen, bis es knusprig ist. Den Ofen abschalten und die Meringue darin abkühlen lassen.
 - SCHRITT 5** Kurz vor dem Servieren die Sahne mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt aufschlagen, sodass sie dick aber noch weich und nicht komplett steif ist. Das Nest innen mit der Sahne füllen und dann Feigen und Beeren darauf geben. Rosmarin oder Ilex zur Dekoration verwenden oder nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.
 - SCHRITT 6** Zum Servieren ein scharfes Messer verwenden – es kann etwas unordentlich aussehen, schmeckt aber toll!