



kochen.tv

## Brombeerencreme mit Meringues



### Zutaten:

400 g	Brombeeren
2 dl	Erdbeer- oder Cassissirup
450 g	Rahmquark
2 Blatt	Vanillezucker Gelatine
1 EL	Honig
4	Eiweiss
5 EL	Zucker
Prise	Salz
4	Minzezweige

### Zubereitung:

Brombeeren waschen und ca. 10 Stück zur Seite legen. Restliche Beeren und Sirup mischen, mit Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Rahmquark unterheben und mit Vanillezucker abschmecken.

4 Beeren dienen zur Dekoration. Die anderen 6 Beeren in Scheiben schneiden und unter die Masse heben. Creme in Gläser abfüllen und während 2h in Kühlschrank stellen.

*In dieser Zeit werden die Meringues hergestellt:*

Eiweisse und Prise Salz mit Rührmaschine steif schlagen. Langsam Zucker einrieseln lassen. Steife Masse in einen Spritzsack mit Tülle geben und auf ein Backpapier Meringuesformen spritzen.

Meringues während 10min. bei 160°C auf der untersten Rille backen. Anschliessend auskühlen lassen und auf der Creme anrichten. Dessert mit Minze und Brombeere dekorieren.

Rezept von Meta Hildebrand

