

Vanille Eiscrème "Meringues" Maison - Hausrezept

Es handelt sich um ein sehr altes Rezept, bei welchem keine Lebensmittelzusätze verwendet werden;

..... aus der Sendung Un
menue presque parfait 10/2009

Links:..... Keine

.. Gerade wer abnehmen will, sollte sich mal was Gutes gönnen... habe im Moment 25 kg abgenommen und dies ist kein Rückfall, auch kein Zufall.....



Zubereitung:

Zutaten:

- 4 Eier (frische)
 - 200 gr Zucker
 - 1 Flacon Vanille Arome flüssig
 - 13 gr Vanille Zucker
 - 250 gr Vollrahm oder Double Crème
 - 3-4 Meringues
- Eigelb, Vanillezucker und Zucker schlagen bis alles schön schaumig weiss wird (1)
 - Eiweiss separat schlagen (2)
 - Rahm fest schlagen (Double C.) dürfte schon fest sein) (3) und zu (1) geben
 - jetzt Vanile Arome zu (4) ZU (1) geben
 - (5) zuletzt Eiweiss langsam dazu zu geben (1,2,3,4)
 - Eine Cake form mit Frischhaltefolie auslegen und die 1/2 dazugeben; (6)
 - (7) Meringues zerkleinern ev. Cassis oder Aprikosen "Coulis" dazu.
 - andere 1/2 darüber
 - 24 Std. in Tiefkühler

25.10.2009 15:10 [back-home](#)