

Meringue-Glacé mit Fugi-Nidle und Beeren

Rezept von Landfrau Stefanje Moser auch Wichtrach (BE)

Zutaten:

400 g Meringue
4 dl *Fugi-Nidle** oder Vollrahm
3 Päckli Rahmhalter (nur falls Vollrahm verwendet wird)
1 TL Vanillepaste
150 g Heidelbeeren
500 g Beeren, nach Saison

**Fugi-Nidle ist zentrifugierter Rahm, wie er auf dem Hof von Stefanje Mosers Eltern produziert wird. Das Rezept lässt sich problemlos auch mit ganz gewöhnlichem Vollrahm zubereiten.*

Zubereitung:

Zwei Gefässe (z.B. Cake-Formen) mit Klarsichtfolie auslegen.

Die Meringue in kleine Stücke zerdrücken und in eine Schüssel geben. Den Rahm (Vollrahm zusammen mit dem Rahmhalter) sehr steif schlagen, Vanillepaste darunterheben und mit den zerdrückten Meringue vermischen. Die Hälfte der Masse in eine der beiden Formen füllen.

Die Heidelbeeren vorsichtig erwärmen, nach Belieben klein mixen. Vollständig auskühlen lassen, mit der restlichen Glacé-Masse mischen und in die zweite Form füllen. Beide Formen für mindestens vier Stunden in den Tiefkühler stellen.

Die Saison-Beeren in der Mikrowelle oder in einer Pfanne erwärmen. Nicht rühren, die Beeren dürfen nicht matschig werden!

Je eine Kugel Meringue-Glacé und eine Kugel Heidelbeer-Meringue-Glacé auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit warmen Beeren servieren.
