

Haselnuss-Meringe und Erdbeere springen durchs Feuer und landen im Sahne-Bett

Merlianas Rezepte



Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Eiweiß
- 250 g Zucker
- Etwas Vanillepulver
- ½ EL Essig
- 150 g Haselnüsse
- 80 g Zartbitter-Schokolade
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer & Salz
- ½ TL Garam Marsala
- 16 Erdbeeren
- 250 ml Schlagsahne

Zubereitung

- Haselnüsse in der Pfanne rösten. Die braune Haut der Haselnüsse löst sich beim Rösten und das ist wunderbar so. Doch das etwas zeitintensive Entfernen dieser Häute bei allen Nüssen könnt ihr loslassen. Haselnüsse anschließend mahlen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Aus Backpapier 8 Quadrate 20 x 20 cm zuschneiden und Boden einer kleinen Backform (rund oder herzförmig) mit ca. 11cm Durchmesser bereitstellen.
- Eiweiße steif schlagen und Zucker peu à peu in kleinen Mengen hinzufügen. Der Eischnee wird hierbei zunehmend glänzender. Zum Schluss etwas Vanillepulver und Essig hinzufügen.
- Gemahlene Haselnüsse mit dem Schneebesen unter den Eischnee heben.
- Backpapier-Quadrat auf den kleinen Backform-Boden legen und 2-3 EL Eischnee-Masse gleichmäßig verteilen und glätten, indem du dich an der Bodenform orientierst (Hinweis: die Eischneemasse verändert beim Backen nicht ihre Größe und deswegen backe ich Meringe nicht in der Backform). Backpapier mit Eischnee-Masse am besten mit

Pfannenheber auf ein Backblech legen. Mit dem nächsten Backpapier-Quadrat in der gleichen Weise fortfahren. Bleibt Eischnee-Masse übrig: auf den bereits fertigen Formen verteilen.

- Ca. 30 Min. bei 180 °C zu Meringen backen (kann je nach Ofen auch etwas länger dauern). Sind die Meringen fertig (die Oberfläche ist leicht gebräunt und knusprig, das Innere noch weich), auf Kuchengitter auskühlen lassen und Backpapier dabei vorsichtig abziehen.
- Zartbitter-Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Garam Masala (ihr könnt auch Chili, gerauchte Paprika, etc. nehmen) würzen. Es darf ruhig etwas schärfer sein, sonst kommt die feurige Schokolade geschmacklich nicht durch.
- Abgekühlte Meringen mit der feurigen Schokolade überziehen und weiter geht es, wenn die Schokolade hart geworden ist.
- Kurz vor dem Servieren Sahne steifschlagen und leicht zuckern.
- 4 Erdbeeren längs in 3mm breite Scheiben schneiden (3 Erdbeeren für innen und eine für die Deko). Erdbeer-Scheiben fächerförmig auf 4 Meringe-Böden anordnen, 2 EL Sahne darauf geben und zweite Meringe auflegen.
- Mit 2-3 Erdbeer-Scheiben dekorieren, evtl. noch ein Minzeblatt dazu, servieren und genießen.

