

Beeren - Baiser

Zutaten:

200 g Beeren
4 Kugeln Vanilleeis
2 - 4 Eiweiß (je nach Förmchengröße)
40 g Puderzucker
2 cl Amarettolikör
Saft von 1 Limette

Zubereitung:

- Amaretto, Limettensaft und Beeren vorsichtig vermengen.
- Gemengtes in 4 kleine Souffleförmchen füllen.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Jeweils eine Eiskugel auf die Beeren setzen.
- Eischnee gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.
- Beeren und Eis müssen abgedeckt sein.
- Im Backofen (Grill) etwa 5 Minuten goldbraun überbacken.
- Sofort servieren.