



Menge 4 - 5 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MERINGUES

Meringues, auch bekannt als Baisers, schmecken nicht nur pur einfach lecker. Mit Sahne und einer Soße aus Beeren wird der Schaumring aus Eiweiß zum echten Desserttraum.



### Zutaten

200 g	Diamant Puderzucker
4	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft
400 g	gemischte Beeren (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
250 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker

### Zubereitung

1. Puderzucker sieben. Eiweiß mit Salz und Zitronensaft sehr steif schlagen, nach und nach Puderzucker unterrühren und weiter schlagen, bis eine glatte, glänzende Masse entstanden ist.
2. Die Masse mit einem Spritzbeutel in Kreisen (10 cm Ø) auf Backpapier spritzen, in die Mitte der Kreise je einen großen Tupfen spritzen und zu einem Boden verstreichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 100 °C (Umluft 75 °C) ca. 2 Stunden backen. Ofen ausschalten und Baiser darin über Nacht auskühlen lassen.
4. Am nächsten Tag Beeren waschen und putzen. 400 g abwiegen und mit Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben. Alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
5. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
6. Meringues mit Himbeersoße und Sahne servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.