

Schokolade-Meringue mit Erdbeeren

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Trocknen: ca. 2 Std.

Schokolade-Meringue

ergibt 8 Stück

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

50 g Zucker

50 g Puderzucker

1 ½ Esslöffel Schokoladepulver

¾ Esslöffel Maizena

zusammen steif schlagen

die Hälfte begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, Rest begeben, kurz weiterschlagen

alles dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen, in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 5 mm Ø) geben, 8 Dreiecke (siehe Hinweis) schlangenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen

Trocknen: ca. 2 Std. in der Mitte des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens, dabei die Ofentür mit einer Holzgabel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Backpapier unter das Gitter legen.

½ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 60 g), geschmolzen

eine kleine Ecke des Beutels abschneiden, Glasur im Zickzack schnell und grosszügig über die Meringues ziehen, trocknen

Erdbeeren

20 g Butter

in einer Pfanne warm werden lassen

500 g Erdbeeren, längs geviertelt

½ Esslöffel Zucker

begeben, ca. 1 Min. warm werden lassen

einige Pfefferminzblättchen

zum Verzieren

Servieren: 4 Schokolade-Meringues auf Teller legen, Erdbeeren darauf anrichten, verzieren. Restliche Meringues darauf setzen, sofort servieren.

Hinweis: 8 Dreiecke (Seitenlänge ca. 10 cm) mit Bleistift auf das Backpapier zeichnen, wenden, Dreiecke schlangenförmig aufspritzen.

Tipp

Statt Erdbeeren andere Beeren (z. B. Brombeeren) verwenden.

Pro Person: 11 g Fett, 4 g Eiweiss, 45 g Kohlenhydrate, 1254 kJ (300 kcal)

