



EISIGE WOLKEN-BONBONS

Zutaten:

Ergibt je 6 Bonbons

12 kleinere Meringues classic
12 kleinere Schokoladen-Meringues
250 gr Vollrahm
25 gr gefrorere Himbeeren
1-2 TL Zucker
1 TL Vanillepaste
Ausserdem;
1 Muffinsblech



Zubereitung:

Den Rahm steif schlagen und den Zucker kurz unterrühren. Die gefrorenen Himbeeren im Gutter klein schneiden, zur Seite legen. Dann den Rahm halbieren und unter die eine Hälfte die Himbeeren untermischen und unter die andere die Vanillepaste geben. Nun auf 6 klassisches Meringues je ein Teelöffel Vanillerahm daraufgeben und mit den anderen 6 zudecken. Bei den Schokoladen-Meringues gleich verfahren. Die Bonbons in die Vertiefungen eines Muffinsblech stellen und so in den Tiefkühler stellen. Mindestens zwei Stunden gefrieren lassen. Danach mit Himbeeren und Schokoladenpulver schön anrichten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

