

Gebrochenes vom Meringue und der Himbbeere

Dessert

Rezept für 6 Personen / Vorspeise / Zubereitung ca. 10 Minuten / Ruhen und antauen lassen ca. 2 Stunden

Zutaten

1 Pack	Gefrorene Himbbeeren
1 Pack	Meringue
1 Liter	Rahm [Voll- oder Halbrahm]

Zubereitung Spinat:

1. Gefrorene Beeren in eine Schüssel verteilen
2. Meringue zerrbröseeln und über die Beeren verteilen.
3. Rahm steiff Schlagen und über die Meringe-Schicht verstreichen.
4. Das ganze ca. 2 Stunden ruhen bzw. Die Beeren antauen lassen.
5. Vor servieren die geschichtete Crème gut vermischen.
6. In Schalen anrichten.

Ist ein Schön, erfrischendes Sommerdessert.....