



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler Geflämmte Erdbeeren

ZUTATEN

6 Löffelbiskuit
80 ml Läuterzucker
Etwas Himbeergeist
8 El Erdbeermark
200 g Erdbeeren
1 Eiklar
80 g Puderzucker
125 ml dicke Vanillesauce
80 g geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Den Löffelbiskuit in 1,5 cm Stücke schneiden und den Boden der Gratinförmchen oder Weckgläser damit auskleiden. Läuterzucker mit Himbeergeist und 2 El Erdbeermark mischen und den Biskuit damit tränken. Die geputzten Erdbeeren scheiden und mit etwas Himbeergeist und dem verbliebenem Erdbeermark marinieren. Auf dem Biskuit verteilen.

Das Eiklar über dem Wasserbad mit dem Puderzucker zu Schnee schlagen, kaltschlagen und die Vanillesauce mit der Sahne unterheben. Diese Masse auf die Erdbeeren in den Förmchen verteilen und im Backofen mit reichlich Oberhitze oder dem Grill kurz überbacken.

Zuletzt mit dem Gasbrenner kräftig abflämmen.