

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:
Grilliertes Vanilleglace mit Beeren



(c) 123rf

mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Die Beeren waschen und leicht trocken tupfen
- Die Erdbeeren vierteln und mit den anderen Beeren in eine Schüssel geben
- Zitrone auspressen und 2 Esslöffel Zitronensaft zu den Beeren geben
- Puderzucker darüberstreuen, gut durchmischen und ca. 10 Minuten marinieren lassen
- Eiweiss in einen Massbecher geben und die 50 g Zucker und eine Prise Salz dazugeben
- Den Grill auf ca. 300 °C aufheizen
- Mit dem Handmixer das Eiweiss steifschlagen
- Schrittweise den restlichen Zucker unter das Eiweiss schlagen, damit ein fester Eiweisschaum entsteht
- Die marinierten Beeren gleichmässig in 4 hitzebeständige Förmchen verteilen

Zutaten

- 100 g Erdbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Eiweiss
- 100 g Zucker
- 4 Kugeln Vanilleglace

- In jedes Förmchen eine Kugel Vanilleglace auf die Beeren setzen
- Das Eiweiss gleichmässig in den Förmchen verteilen, so dass die Beeren und das Vanilleglace komplett bedeckt ist
- Die Förmchen für ca. 3 bis 4 Minuten in den Grill geben und so backen, dass das Eiweiss goldgelb wird
- Die Förmchen vom Grill nehmen und gleich servieren