

Meringue-Nestli mit Lemon-Curt

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

BACKEN UND TROCKNEN ca. 2 Stunden

Für 12 Stück

1 Backblech

Packpapier für das Blech

Meringue

4 frische Eiweisse

1 Prise Sel des Alpes

200g feinsten Zucker

2 EL Maizena

1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale
 und 1 TL Saft

Flüssige Schokolade

100 g dunkle Schokolade, z. B. Crémant, in
 kleinen Stücken

4 EL Crème double, z.B. Cremo

Curt

5 Bio-Zitronen, ergibt ca. 3 dl Saft, von 2
 Zitronen abgeriebene Schale

2 frische Eigelb

30 g Butter

60 g Zucker

60 g Butter

1 Prise Sel des Alpes

2 EL Maizena

100 g Crème double



© le menu

Aus der Sendung



Zubereitung

MERINGUE

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beigegeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, Maizena, Zitronenschale und -saft beigegeben, weiterschlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist. Masse in 12 Portionen (je ca. 4 cm Ø) auf vorbereitetes Blech verteilen, mit einer Gabel, Nestli formen.

SCHOKOLADE

Schokolade und Rahm in einer Chromstahlschüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Meringue portionenweise bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen, trocknen lassen.

CURT

Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Maizena mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Minuteniterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, abkühlen. Masse mit Rahm mischen, in die Nestli verteilen. Evtl. restliche Schokolade mit feinen Streifen über das Nestli verzieren.

