

Überraschungsdessert mit Milch-Schnitte®

(8 Portionen)

Milch-Schnitte®



Zutaten:

4 Stück Milch-Schnitte®
150 g TK-Himbeeren
200 ml Traubensaft
Mark einer Vanilleschote
1 TL Zitronensaft
100 g Puderzucker
2 Eiweiße
Salz
50 g gemahlene Mandeln



Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten
Gefrierzeit: über Nacht



Zubereitung:

1. 4 Stück Milch-Schnitte® quer halbieren und über Nacht ins Gefrierfach legen. Für die Sauce Himbeeren auftauen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Traubensaft mit Vanillemark aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich die Menge auf ca. 150 ml reduziert hat. Himbeerpüree mit Trauben- und Zitronensaft verrühren und beiseite stellen.
2. Puderzucker sieben. Eiweiße mit einer Prise Salz dickschaumig aufschlagen und Puderzucker nach und nach dazu geben. Mandeln vorsichtig unterheben. Gefrorene Stücke Milch-Schnitte® auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und komplett mit Mandelbaiser umhüllen.
3. Die Überraschungsdesserts im vorgeheizten Backofen unter dem Grill bei ca. 240 °C einige Sekunden bräunen. Noch warm mit Himbeersauce und nach Wunsch mit frischen Himbeeren servieren.