

Haagse Bluf met bitterkoekjes und rotem Sorbet-Eis

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 2 Eier | 200 ml Johannisbeersaft | 50 g Johannisbeeren |
| 50 g Bitterkoekjes | 160 g Puderzucker | 200 ml Waldfruchtsorbet |
| 1 Zweig Minze | Salz | |

Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit einer Messerspitze Salz steif schlagen, dabei 100 Gramm Puderzucker einrieseln lassen. Sobald das Eiweiß steif wird, 150 Milliliter Johannisbeersaft dazugeben und solange weiter schlagen, bis eine luftige Masse entsteht. Die Eiweißmasse auf eine Seite der Dessertteller geben und um die Masse die Bitterkoekjes legen. Auf die andere Seite der Teller zwei Kugeln Waldfruchtsorbet legen und mit dem restlichen Johannisbeersaft übergießen. Die Teller mit einigen Minzeblättchen, frischen Johannisbeeren und etwas Puderzucker dekorieren.

Maggy Crüts am 19. November 2009