

Meringue Perdu mit Mango

Für 2 Personen

150 g Eiweiß	85 g Puderzucker	1 Mango
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	$\frac{1}{8}$ l Sahne	1 EL Zucker

Den Backofen auf 120 Grad (Umluft nicht geeignet, Gas Stufe 2) vorheizen. Eiweiß zusammen mit dem gesiebten Puderzucker steif schlagen, schnell in einen Spritzsack geben und dicke Stränge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen 4 Minuten bei 120 Grad backen, die Ofentür nicht öffnen. Dann den Ofen auf 75 Grad runterschalten und die Meringe etwa 6 Stunden, am besten über Nacht trocknen. Die Meringen müssen trocken unter Luftabschluss gelagert werden. Die Mango schälen und in feine Würfel schneiden. Von der Vanilleschote das Mark auskratzen und zur Sahne geben. Die Sahne mit Zucker steif schlagen. Auf der Mitte eines Tellers jeweils einen Ring platzieren und die gehackte Mango darin halbhoch verteilen und glattstreichen. Die Meringen klein zerbrechen. Mit der Sahne vermengen und in die Ringe füllen. Oben glattstreichen, den Ring abziehen und einige Mangostücke um die Meringe Perdu legen.

Vincent Klink 24. Januar 2013