

Eifeler Berge bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Sahne, 2 Teelöffel Puderzucker, 300 gr Baiser, 300 gr TK Beerenobst, 1 Esslöffel Zucker, 60 gr gehobelte Mandeln.

Die Zubereitung:

Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen.

Den Baiser grob zerkleinern (In der Tüte lassen und ein paar Mal mit dem Nudelholz draufschlagen.)

Unter die Sahne heben und in eine flache Formgeben.

Das gefrorene Beerenobst darauf verteilen.

Pfanne erhitzen und 1,5 Esslöffel Zucker darin schmelzen lassen und die Mandelblättchen vorsichtig darin bräunen.

Die Mandeln noch heiß auf den Früchten verteilen und das Dessert bei Zimmertemperatur gut 2 Stunden stehenlassen und dann essen.