



# MERINGUES AN SÜSSEM VANILLE-AMARETTO-SCHAUM VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**300 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**300 g** Magerquark

**80 g** Kristallzucker

**2** Vanilleschote(n)

**4 EL** Amaretto

**120 g** Meringueschalen

**30 g** Pistazien, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark und Zucker begeben. Beide Vanilleschoten halbieren und (mit dem Messerrücken) das Vanillemark auskratzen. Vanillemark mit Amaretto vermischen. Danach gut unter die restliche Masse mischen.
2. 2 Meringueschalen in den Vanilleschaum brechen und mit einem Gummispatel vorsichtig unterrühren.
3. Je 2 Meringueschalen mit dem Vanille-Amaretto-Schaum auf einem Teller anrichten und mit den gehackten Pistazienkernen ausgarnieren.