



MERINGUES AN SÜSSEM VANILLE-AMARETTO-SCHAUM VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

| | |
|--------------|----------------------|
| 300 g | QimiQ Classic, |
| 300 g | Ricotta magra |
| 80 g | Zucchero cristallino |
| 2 | Baccello di vaniglia |
| 4 | Amaretto |
| 120 g | Tazze di meringa |
| 30 g | Pistacchio, |

PREPARAZIONE

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 Meringeschalen in den Vanilleschaum brechen und mit einem Gummispatel vorsichtig unterrühren.
3. Je 2 Meringeschalen mit dem Vanille-Amaretto-Schaum auf einem Teller anrichten und mit den gehackten Pistazienkernen ausgarnieren.