



Pinien-Meringues mit Schlagsahne

Zutaten:

200 g Zucker
60 g Pinienkerne
ca. 500 ml Wasser
6 Eiweiß
1 Prise Salz
300 g Zucker
60 g Speisestärke
Backpapier
300 ml Schlagsahne
Filets von 1 - 2 Orangen

Zubereitung:

Den Zucker in einem Topf bei großer Hitze schmelzen und darauf achten, dass er nur leicht!!! bräunt. Nachdem der Zucker karamellisiert ist, den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig das Wasser zugeben. Achtung: Der Zucker im Topf ist sehr heiß! Den nun hart gewordenen Zucker kurz aufkochen, um ihn wieder aufzulösen. Die Pinienkerne zugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Eiweiß mit einer Prise Salz ganz steif schlagen. Nach und nach die mit dem Zucker vermischte Stärke zugeben. Zum Schluss vorsichtig die karamellisierten Pinienkerne (ohne Sirup) unterheben. Die Meringues-Masse wird nun mit einem Esslöffel oder mit dem Spritzbeutel und einer Sterntülle auf mit Backpapier ausgelegte Bleche in etwa Kinderfaustgroße Stücke mit rund 3 cm Abstand nach allen Seiten gegeben. Bei etwa 100 Grad in etwa 2 Stunden eher trocknen als backen. Die Meringues sind fertig, wenn sie nicht mehr klebrig sondern trocken und ganz leicht sind. Die Sahne steif schlagen und mit dem Karamellsirup süßen. Mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Teller jeweils in die Mitte einen kleinen Sahneberg dressieren. Die Meringues darauf verteilen und mit den Orangenfilets garnieren.