

Meringue Cheesecake Trifle mit Ofen Erdbeeren



Einkaufsliste:

1 Blech Meringues
1 Eiweiß
65g feiner Zucker

Ofen Erdbeeren:
500g Erdbeeren
80g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1EL Butter

Creme:
300g Frischkäse
200ml Sahne
1EL Vanillezucker
2EL Puderzucker

So wird's gemacht:

Für die Meringue Eiweiß in eine Metallschale geben (diese vorab gerne mit einer Zitronenscheibe ausreiben), etwas aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen. Etwa 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen bis die Masse weiß glänzend und steif geschlagen ist. Ofen auf 100°C Ober/Unterhitze vorheizen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in kleine Tupfen auf ein Backpapier spritzen. Ofen auf 60°C herunterstellen und etwa 1 Stunde im Ofen trocknen lassen. Selbst wenn Baisers noch etwas weich sind, herausnehmen und komplett auskühlen lassen. Ausgekühlt werden sie knusprig.

Ofen auf 220°C Umluft stellen. Erdbeeren nach Belieben halbieren, auf das Blech geben, Butter auf dem Blech in kleinen Stücken verteilen, Erdbeeren in das Blech geben. Zucker mischen und über die Erdbeeren streuen und auf mittlerer Stufe 15 Minuten „backen“, dabei immer mal wieder die Erdbeeren wenden.

Zum Schluss die Sahne mit dem Zucker aufschlagen und den Frischkäse unter Rühren hinzugeben. Die Hälfte der Baisers zerbröseln und unter die Creme heben.

Nun in 6-8 Gläser schichten und zum Schluss mit Baiser bestreuen.