



Abgeflämmerter Cup von Erdbeeren mit Amarettini von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

250 g Erdbeeren
4 Kugeln Vanilleeis (Fertigprodukt)
80 g Makronen (Amarettini)
2 cl Himbeersirup
3 Eiweiß
1 EL Zucker
1 1/2 EL Vanillezucker
4 Blatt Gelatine
1/2 TL Orangenabrieb
1/2 TL Zitronenabrieb
125 ml geschlagene Sahne
4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Erdbeeren mit Grün kalt abbrausen, abtropfen lassen, Grün entfernen, halbieren, in eine Schüssel geben. Makronen mit Himbeersirup tränken, Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in einen Topf geben und bei milder Hitze zerlaufen lassen.

Erdbeeren mit Orangen- und Zitronenabrieb, getränkten Makronen und Sahne gut vermengen, Gelatine unterziehen, in einen Glaskelch abfüllen, oben glattstreichen und im Kühlschrank circa eine Stunde ziehen lassen. Danach je eine Eiskugel daraufsetzen, Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, mit Eiweißtupfen das Vanilleeis ummanteln, mit der Gaspistole abflämmen und mit Minzkrönchen garnieren.