

**Vacherin Glace**

Rezept für 14 Personen

Zutaten:

6 Eiweiss  
Zucker  
Vanille/Erdbeerglacé  
1 dl Schlagrahm  
Mandarinenschnitze  
Minzeblätter  
Himbeeren oder Cranberries  
Puderzucker

Zubereitung:

Die Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen bis das Eiweiss glänzt. Anschliessend mit einem Dressiersack auf einem Backpapier eine Anzahl Rondellen dressieren. Im Ofen bei 80° C für ca. 2 Stunden bei leicht geöffneter Türe trocknen.

Die Glacé austreichen, den Rahm schlagen. Die Beeren mixen und durch ein Sieb streichen. Anschliessend den Puderzucker dazumischen um ein Coulis zu erstellen. Die getrockneten Baiserrondellen mit etwas Schlagrahm bestreichen und die Glacé darauf stellen. Mit dem restlichen Rahm jeweils ein Tupfen auf die Glacé dressieren. Mit einem Pfefferminzblatt und einem Tropfen Beerencoulis dekorieren. Mandarinenschnitze dazugeben.