

## MERINGA MIT SAHNE UND WALDBEEREN



### Menù-Zutaten

130 g. Crema Catalana (Katalanische Creme) - DX1  
q.b. Misto frutti di bosco (Gemischte Waldfrüchte) - AO7

### Zutaten

1 Orange  
330g Obers  
330ml Milch  
12 Meringa Scheiben Durchmesser ca. 9cm

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

#### Verarbeitung ohne Gluten

Für 6 Personen.

In einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens die pulverisierte Mischung für Crème Brûlée mit Milch und Obers von Hand auflösen. Geben Sie die erhaltene Mischungen den Kühlschrank und lassen Sie sie für eine Stunde ca ruhen. Zu diesem Zeitpunkt eine Meringa in die Mitte der Teller legen, dann etwas katalanische Sahne darauf verteilen und dann die Beeren hinzufügen. Wiederholen Sie den Ablauf bei jeder Portion. Nach belieben mit einer geriebenen Orangenschale garnieren und servieren.