

Antarktis: Glacé mit Rahm, Meringues und Schoggisauce

von Corinne Bischof

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Eiweiss	Eiweiss stief schlagen.
100 g Zucker	Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen.
80 g Puderzucker	
10 g Maisstärke/Maizena	Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1¾ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.
500 g Schwarze Schokolade	
2.5 dl Vollrahm	Schokolade und Rahm in einer Pfanne unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen.
1.5 kg Vanilleglace	