

Hippenmasse mit Früchten und Beerenkompott und Vanillesahne



Rezept für 4 Personen
für die Hippenmasse:

100g	Puderzucker
100g	Butter
100g	Eiweiß
100g	Mehl
Schablone	

für das Beerenkompott:

150g	TK Beeren
2 EL	Zucker
0,1L	Beerensaft
2 EL	Mondamin
wenig Vanille	

Die Butter und den Zucker über dem Wasserbad schaumig rühren, das Eiweiß zugeben und dann das Mehl mit unterrühren. Dann über eine Schablone auf ein Backpapier streichen und bei ca. 180°C im Ofen ausbacken, sofort nach dem Backen in ein Förmchen setzen und weiter verarbeiten für Dessert.

Die tiefgekühlten Beeren mit dem Saft und Zucker, Vanille aufkochen und mit dem Mondamin, (angerührt mit kaltem Wasser) binden, aufkochen lassen und abschmecken. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, in einem Spritzsack geben und kleine Schnecken auf dem Teller drapieren. Daran die Hippenschale und die Beeren und Früchte garnieren.

für die Vanillesahne:

200g	Sahne
1 Pack.	Sahnesteif
Vanille	
1 EL	Zucker
Und Früchte der Saison zum Garnieren.	