

Ledeni vjetar s voćem

Übersetzung aus dem Kroatischen:
"Eisiger Wind mit Früchten"

Zutaten

Meringue

- 8 Eiweisse
- 200 g Kristallzucker
- 250 g Puderzucker
- 30 g Speisestärke

Vanillecrème

- 8 Eigelbe
- 4 EL Zucker
- 4 EL Speisestärke
- 2½ dl Milch
- 3 EL Vanillezucker
- 25 g Butter

Rahm

- ½ l Rahm

Früchte

- Bananen
- Erdbeeren
- Kiwi

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (bei etwas höherer Hitze als der gewählten Backtemperatur).

Eiweisse ohne Zucker leicht schlagen, bis der Schnee locker und weiss ist.

Langsam, nach und nach, 200 g des Kristallzuckers beifügen. Auf kleiner Stufe weiterrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Der Schnee sollte matt-weiss sein, Spitzen darin stehenbleiben ("schnittfest").

Restlichen Kristall- und Puderzucker sowie Speisestärke vermengen und mit einem Kochlöffel unterziehen (nicht mehr schlagen!), bis die Masse glatt ist.

Für drei runde Meringue-/Baiserböden (Ø ca. 26 cm) Spritzbeutel füllen, Masse nach unten schütteln und Beutel zudrehen. Mit einer Lochtülle (Ø 7 mm) spiralförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen



(Kreis kann mit Bleistift vorgezeichnet werden). Für eckige Böden kann auch wie folgt vorgegangen werden: Grosses Backblech mit Butter bestreichen. Backpapier drauflegen und nochmals bebuttern. Masse darauf ausstreichen. Nach dem Backen in drei gleich grosse Teile schneiden.

2. Die Meringuemasse entweder bei 140-150°C während 1 Stunde oder bei 120°C während 3 Stunden backen. Meringue sollte trocken sein und sich vom Backpapier lösen lassen.
3. Eigelb, Zucker, Speisestärke, Milch und Vanillezucker aufschlagen. In eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt. Auskühlen lassen. Unter die auf Zimmertemperatur abgekühlte Masse die ebenfalls zimmerwarme Butter einrühren.
4. Rahm schlagen.
5. Früchte schneiden.
6. Ersten Meringueboden auf eine Platte geben.

Mit $\frac{1}{3}$ der Vanillecrème bestreichen. Bananenscheiben darauf verteilen. Mit $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ des Rahms bestreichen.

Zweiten Meringueboden darauf geben. Mit einem weiteren Drittel der Vanillecrème bestreichen. Erdbeerstücke darauf verteilen. Mit weiterem Rahm bestreichen.

Letzten Meringueboden darauf geben. Mit der übrigen Vanillecrème bestreichen. Kiwi-scheiben darauf verteilen. Das Ganze mit dem verbliebenen Rahm "ummanteln".

Kühl stellen.