



HUG Meringues Trifle mit Erdbeeren und Rhabarber

Ein exklusives HUG Dessert – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für 4 Personen mit HUG Meringues Paar

Zutaten

8 Stk	Meringuesschalen
250 g	Erdbeeren
250 g	Rhabarber
60 g	Zucker
2 dl	geschlagener Rahm
2 EL	Puderzucker
2 EL	Holunderblütensirup
	Pfefferminzblätter



Zubereitung:

Vier Meringuesschalen in grobe Bröseln zerdrücken und die Hälfte in Gläser oder Glasschalen einfüllen. Frische Erdbeeren und Rhabarber (geschält in kleine Würfel geschnitten und mit Zucker und wenig Wasser kurz weich kochen und abkühlen lassen) in die Gläser verteilen.

Geschlagener Rahm, Puderzucker und Holunderblütensirup vermischen und ebenfalls in die Gläser füllen. Zuletzt mit den restlichen Meringuesbröseln bestreuen und mit Pfefferminzblättern dekorieren. Dazu serviert man à part eine Meringueschale und eine frische Erdbeere.

