

Tann

Die Waldwiese in Gedanken.....

Eine kleine Fantasie die herrlich erfrischend schmeckt und mich von einer Sommerwiese an der Waldlichtung träumen läßt

Für 4 Personen – Zubereitungszeit ca. ¾ Stunde

200 gr. Naturjoghurt 100 gr. Mascarpone

4 EL Waldfrüchte

4 EL Honig



1 Eigelb (mit dem Eiweiß mache ich sofort eine Meringmasse, 1 Eiweiß, 1 Prise Salz aufschlagen, 50 g Zucker - zuerst die Hälfte des Zuckers ins Eiweiß schütten, gut aufschlagen und dann die zweite Hälfte dazu und gut aufschlagen, bis das Eiweiß „steht“ in eine Lochtülle geben und ganz kleine Tropfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 110 Grad ca. 70 Min. backen)

1 Hand voll Petersilienblätter

Essbare Blüten wie Gänseblümchen, Kleeblüten ecc. aus der Wiese

Den Mascarpone gut aufrühren und dann das Joghurt untermischen, den Honig dazu, so dass eine schöne, cremige Substanz daraus wird. Wer es süßer wünscht, kann natürlich auch noch etwas Zucker dazu geben.

Für die „Wiese“ nehme ich das Eigelb und die Petersilienblätter (auch Sauerampfer könnte man nehmen) und mixe diese ganz fest auf. Dann den Ofen auf 150 Grad Ober- Unterhitze einschalten. Das gemischte, grüne Eigelb in einen Behälter geben, ins Wasserbad stellen und für 15 Min im Ofen backen. Die Masse wird aufgehen und daraus zupfe ich dann Stücke.

Das Joghurt-Mascarpone Gemisch in schöne Schälchen oder breite Gläser geben, die „Wiese“ oben drauf verteilen und mit frischen Blüten, Beeren und Meringe verzieren.