

Dienstag, 12. November 2019  
Im Aeschipark

Männerkochclub Spiez

Dessert

Walter Häner

# Glace meringues

Zutaten für 4 Personen

16 Meringues	zerstampfen (möglichst fein)
2 ½ dl. Rahm geschlagen	Schlagrahm garunterziehen.
3 El. Kirsch	parfümieren

Masse in Behälter geben und im Tiefkühler mindestens 24 h gefrieren.