



# Vermicelle-Iglu

## Zutaten für ca. 6 Iglus

### Merengue-Iglu

Eiweiss	180 g
Kristallzucker	180 g
Salz	1 Prise

### Fertigstellung

Maronipüree	400 g
Kastaniensirup	30 g
Vollrahm	150 g



---

Menge:	ca. 6 Iglus
Zubereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Backzeit:	90 Minuten
Haltbarkeit:	3 Tage

## Herstellung Merengue-Iglu

1. Schlage das Eiweiss zusammen mit einer Prise Salz und ca. 30 g des Zuckers auf. Gib dann nach kurzer Zeit weitere 30 g des Zuckers hinzu.
2. Sobald die Masse anfängt, fest zu werden, musst Du 60 g des Zuckers langsam einrieseln lassen und das Eiweiss zu einem richtig festen Eischnee aufschlagen.

Kurz vor Schluss kommt der restliche Zucker hinzu.

3. Fülle die fertige Merenguemasse in einen Spritzbeutel, den Du vorher mit einer 10er-Lochtülle ausgestattet hast.

Zum Aufdressieren des Iglus brauchst Du nun eine Halbkugel-Silikonform. Wir haben dafür eine Halbkugel mit 7 cm Durchmesser genommen, Du kannst aber selbst-verständlich auch andere Grössen dafür nehmen. Die 6 cm Halbkugeln eignen sich auch sehr gut.

4. Drehe die Silikonmatte herum, damit Du die nach aussen gewölbte Seite vor Dir hast und beginne damit, die Schaummasse auf zu dressieren.

Fange dafür unten am äusseren Rand an. Bilde einen kleinen Tupfer mit der Baisermasse und ziehe ihn nach vorne hin weg. Somit bildest Du eine Tropfenform, die nach vornhin nicht nur spitzer, sondern auch flacher wird. Durch diese Technik kannst Du ganz einfach mehrere dieser Tropfen übereinander setzen, bis Du den oberen Teil der Halbkugel erreicht hast. Setze auf den oberen Teil als Abschluss einen einfachen, etwas grösseren Punkt.

Dressiere immer nur drei Iglus auf eine Matte, damit Du einen gewissen Abstand zwischen den Iglus hast und diese somit nicht aneinanderkleben können.

5. Entferne mithilfe eines Teelöffels einen kleinen, torförmigen Teil der aufdressierten Eischneemasse, um eine kleine Öffnung zu erzeugen.

Die Iglus müssen nun für 90 Minuten bei 80 °C Umluft im Backofen trocknen.

Nach dem Trocknungsprozess musst Du die Iglus vorsichtig von den Matten lösen und etwa 20 Minuten auskühlen lassen. Durch das Auskühlen härten sie etwas nach und lassen sich anschliessend leichter befüllen.

## Fertigstellung

6. Nimm nun Deine ausgekühlten Iglus, drehe sie herum und streiche sie innen mit geschmolzener weisser Couverture oder Kuchenglasur aus. Dadurch bleiben die Iglus fest und werden nicht weich.
7. Gib das Maronipüree zusammen mit dem Kastaniensirup in eine Schüssel und schlage es mit dem Handmixer kurz auf, damit die Masse schön cremig und streichfähig wird. Alternativ kannst Du anstelle des Sirups auch auf Kirsch oder einen anderen Alkohol zurückgreifen.
8. Befülle sie mit dem Maronipüree. Fülle in jedes Iglu ca. 60 g des Pürees und streiche es mithilfe einer kleinen Winkelpalette kuppelförmig in das Iglu.
9. Schlage den Vollrahm mit etwas Zucker auf, bis er schön fest ist und fülle diesen dann in die verbliebende Mulde, die Du mit dem Maronipüree geschaffen hast.

**Serviertipp:** Streiche etwas Vollrahm auf einen Dessertteller, setze Dein Iglu darauf und pudere noch etwas Puderzucker darüber.

Alternativ kannst Du Dein Iglu auch sehr gut mit Glace oder Sorbet füllen.

## Lagerung & Haltbarkeit:

Die gefüllten Iglus sind im Kühlschrank drei Tage haltbar.

**Info:** Die Igluschalen kannst Du übrigens prima vorbereiten. Sie lassen sich ca. zwei Monate bei Raumtemperatur lagern.