

Birnen-Gletscher

Zutaten

- Etwa **10** Löffelbiscuits
- **4** Birnen
- **5dl** Wasser
- **2** Esslöffel Zucker
- **2** Esslöffel Mandelsplitter
- **1** Familienpackung Vanilleglacé
- **3** Eiweiss, **120g** Zucker

Die Löffelbiscuits auf den Boden einer bebutterten Auflaufform legen.
Die Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und im
Zuckerwasser weichkochen.

Birnenhälften in einer Lage, mit der Rundung nach oben auf die
Löffelbiscuits legen.

Mandelsplitter in ein wenig Butter rösten und über die Birnen verteilen.
Die Glacé in Tranchen darüber verteilen und mit heissem Messer
glattstreichen.

Eiweiss sehr steif schlagen, den Zucker darunter ziehen.

Meringuemasse in Spritzsack mit Sterntülle einfüllen und über die Glacé
dressieren.

Rasch arbeiten!

Etwa 2-3 Minuten in den sehr heissen Backofen schieben bis die
Meringuespitzchen braun werden.

Sofort servieren.

Tipp:

Sieht sehr festlich aus