

# Wilde Lilli

Ein herrlich unordentliches Dessert, das fantastisch schmeckt.  
Ein Traum aus Schlagrahm, Himbeeren und Meringues,  
schnell gezaubert, einfach vorzubereiten - und kommt immer gut an.

## Zutaten

400 g Beeren  
3 dl Rahm  
1 Pkg. Vanillezucker  
100g Meringues, grob  
zerbröselt

## Dekoration

Frische Beeren  
Meringues

## Zubereitung

Etwa 15 Minuten

**1** Beeren waschen und wenn notwendig in mundgerechte Stücke schneiden. Ein Drittel der Beeren mit dem Pürierstab fein pürieren.

**2** Den Rahm mit Vanillezucker steif schlagen, mit dem Beerenpüree locker vermischen. Die Meringues grob zerbröckeln.

**3** In 4 Gläser oder eine grosse Schüssel einige Beeren geben. Danach folgen ein Teil zerbröselte Meringues sowie ein paar Kleckse der Rahmmasse. Den Vorgang wiederholen. Bis zum Genuss im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren mit frischen Beeren und Meringues dekorieren.

## Tipp

Beeren lieben die Gesellschaft von Pfefferminze, Veilchen, Rose, Cassis, Limette oder Orange.

