BERNDS GRILL-NACHTISCH

VON: BERND AHLEMEYER

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 12 SCHOKORIEGEL AUS DER CELEBRATIONS-MISCHUNG (Z.B. BOUNTY, MARS, SNICKERS, MILKY WAY ETC.)
- 6 TÜRKISCHE YOUFKA-/FILO-TEIGBLÄTTER
- ETWAS ÖL
- 250G ERDBEEREN ODER HIMBEEREN (AM BESTEN TK)
- ETWAS PUDERZUCKER

YOUFKA-FILU-BLÄTTER DER LÄNGE NACH AUFSCHNEIDEN, JEDES EINZELNE BLATT DURCH EINE SCHALE MIT WASSER ZIEHEN. MINI-SCHOKORIEGEL ZWEI FINGER BREIT UNTERHALB DER OBEREN KANTE EINLEGEN; RAND- UND SEITENFLÜGEL
ÜBER DEN RIEGEL KLAPPEN UND ZUR SPITZE AUFROLLEN; MIT ÖL BESTREICHEN, SONST VERKLEBEN DIE EINZELNEN PRALINEN BIS ZUR ZUBEREITUNG.

ÜBER INDIREKTER HITZE ODER IN EINEM ÖL-GEFÜLLTEN GRIDDLE (GRILLPFANNE) GRILLEN.

ERDBEEREN/ HIMBEEREN MIT PUDERZUCKER BESTREUEN UND PÜRIEREN; AUF EINEM TELLER EINEN FRUCHTSPIEGEL PLATZIEREN; DARAUF EINE KUGEL VANILLEEIS, ETWAS SCHLAGSAHNE – GARNIERT MIT EINEM STRATZ ATLEMICO BALSAMICO ESSIG (ALT) UND EINEM MINZBLATT—ÜBER DEM GANZEN DIE GEGRILLTE CELEBRATION-PRALINE.