



## OVO OSTEREILI MERINGUES

### Meringues

6 Eiweiss  
 2 Prisen Salz  
 250 g Zucker  
 2 TL Maisstärke

### OVO Crunchy Ganache

150 ml Vollrahm  
 150 g Ovomaltine  
 Crunchy Cream

### Dekoration

1 grosse Packung  
 Ovomaltine Osterelli

Zubereitungszeit: 120 - 150 Minuten  
 Backzeit: 90 Minuten

1. Eiweiss und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe sehr steif schlagen.
2. Zucker und Maisstärke mischen und langsam zum Eiweiss einrieseln lassen, dabei das Eiweiss weiter steif schlagen.
3. Sobald das Eiweiss sehr steif ist, die Masse in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle (Ø 10 mm) füllen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Eiweiss 12 runde Böden mit einem Rand (Ø etwa 7 cm) auf das Backblech spritzen.
5. Die Meringues-Nester im Backofen bei Umluft bei 90° C für 90 Minuten backen. Backofen ausschalten und die Meringues im Backofen bei geschlossener Tür auskühlen lassen.
6. Für die OVO Crunchy Ganache den Rahm unter Rühren zum Kochen bringen.
7. Die Ovomaltine Crunchy Cream in den Rahm einrühren bis eine homogene Masse entsteht.
8. Anschliessend die Ganache bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann die Ganache abdecken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
9. Die abgekühlte Ganache in einen Spritzbeutel geben und in die Vertiefung der Meringues-Nester spritzen.
10. Die Meringues-Nester mit jeweils 2 bis 3 Ovomaltine Osterelli bestücken und servieren.

## MERINGUES AUX ŒUFS DE PÂQUES OVO

### Meringues

6 blancs d'œufs  
 2 pincées de sel  
 250 g de sucre  
 2 cc de fécule de maïs

### Ganache croustillante OVO

150 ml de crème entière  
 150 g d'Ovomaltine  
 Crunchy Cream

### Décoration

1 grand paquet d'œufs  
 de Pâques Ovomaltine

Temps de préparation: 120 - 150 minutes  
 Cuisson: 90 minutes

1. Dans un saladier, ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs et monter en neige à l'aide d'un batteur réglé sur la puissance maximum jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
2. Mélanger le sucre et la fécule de maïs, puis les incorporer lentement aux blancs d'œufs en continuant de battre.
3. Dès que les blancs sont bien fermes, verser la pâte dans une poche munie d'une douille en forme d'étoile (10 mm de Ø).
4. Déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque, puis y former 12 disques dotés d'un bord (env. 7 cm de Ø).
5. Faire cuire les nids de meringue 90 minutes à 90° C (chaleur tournante). Eteindre le four et laisser les meringues refroidir avec la porte du four fermée.
6. Pour réaliser la ganache croustillante OVO, porter la crème à ébullition en remuant.
7. Incorporer l'Ovomaltine Crunchy Cream et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
8. Laisser refroidir la ganache à température ambiante. Puis, couvrir la ganache et la réserver au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
9. Verser la ganache refroidie dans une poche à douille et la répartir dans la partie creuse des nids de meringue.
10. Disposer 2 à 3 œufs de Pâques Ovomaltine sur les nids et servir.