

## Zutaten:

400 g verschiedene  
Obstsorten (Trauben,  
Beeren, Mango, Apfel  
Birne, Ananas, Orange)  
2 EL Puderzucker und  
Puderzucker zum Bestäuben  
2 EL Orangenlikör  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
8 kleine Biskuit-Tartelettes

## Zubereitung:

Obst waschen, falls nötig putzen und schälen und je nach Größe halbieren oder in Stücke schneiden. Orangen mit einem scharfen Messer so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren.

Backofengrill vorheizen. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Obstsalat auf die Tartelettes verteilen. Jeweils einen großen Löffel Eiweißmasse daraufgeben. Baiser unter dem heißen Grill etwa 1 Minute gratinieren. Törtchen mit Puderzucker bestäuben, servieren.