

**Melon Surprise.****Gefüllte Melone.**

Wie oben aushöhlen und mit einer Macédoine von Früchten, die man mit dem ausgelösten Melonen-Inneren vermischt und mit einem gezuckerten mit Kirschwasser parfümierten Püree von Walderdbeeren gebunden hat, füllen. Die Melone schließen und vor dem Servieren 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Meringues garnies.****Gefüllte Baiser-Schalen.**

Je zwei Baiserschalen mit gezuckerter vanillierter Schlagsahne oder mit irgendeinem Eis zusammensetzen. Auf Serviette anrichten.

**Mont-Blanc aux Fraises.****Mont-Blanc mit Erdbeeren.**

Eine recht feste vanillierte Schlagsahne pro Liter mit 100 Gr. kleinen, in kaltem Vanillesirup macerierten und gut abgetropften Walderdbeeren mischen. Kuppelartig anrichten, untenherum große in Grieszucker gerollte Erdbeeren legen und die Oberfläche mit halben großen Erdbeeren dekorieren.

**Mont-Blanc aux Marrons.****Mont-Blanc mit Kastanien.**

Die Maronen in gezuckerter vanillierter Milch kochen, durch ein Sieb über eine umgedrehte glatte Bordüreform passieren, sodaß das nudelartig aus dem Sieb herausgetriebene Maronenpüree in die Form fällt. Zuletzt die Form mit dem nebenangefallenen Püree voll machen, auf eine Serviceplatte stürzen und in die Mitte der Bordüre eine vanillierte Schlagsahne kuppelartig dressieren, indem man sie unregelmäßig aufstreicht, um die Unebenheiten eines Berges zu imitieren.

**Mont-Rose.****Monte-Rosa.**

In einer niederen Madeleineform eine „Charlotte Plombière“ machen, auf die Serviceplatte stürzen und einen pyramidalen Felsen von Schlagsahne, der man frisches Himbeerpüree beigemischt hat, darauf dressieren.

**Oeufs à la Neige.****Schnee-Eier.**

Eine gewöhnliche Meringuemasse mit dem Löffel eiförmig dressieren und in gezuckerter vanillierter Milch pochieren. In der Milch herumdrehen, um auf beiden Seiten eine gleichmäßige Pochage zu erzielen, und, sobald die Masse fest ist, auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit der durch ein Mousseline passierten Milch, unter die man pro Liter 10 Eigelb gerührt hat, eine englische Creme zubereiten. Die Eier auf eine Kompottschale anrichten und mit der recht kalten Creme begießen.

**Oeufs à la Neige moulés.****Schnee-Eier in Formen.**

Die Eier wie vorstehend zubereiten und in geölte Zylinderform dressieren. Die englische Creme mit Gelatine in dem bei „Bayerischer Creme“ (S. 775) angegebenen Verhältnis verrühren und nach vollständigem Erkalten auf die Eier gießen. An kühlem Ort oder im Eis ohne Salz erstarren lassen.

**Mousseline d'Oeufs Mimi.****Eierschaumbrot nach Mimi.**

Eine gewöhnliche oder italienische Meringuemasse in einer mit Karamel gefütterten Form im Wasserbad pochieren, erkalten lassen, stürzen und eine englische Creme sowie ein Kompott von frischen Früchten dabei servieren.

**Mousseline d'Oeufs Réjane.****Eierschaumbrot nach der Rejane.**

Gewöhnliche Meringue mit glatter Tülle in Form von großen Makronen auf weißes Papier dressieren, die Papierbogen in kochende vanillierte und süße