

BAKED ALASKA

TIL 4 PERSONER



Irma



Baked Alaska (isdessert)

TIL 4 PERSONER

1½-2 lagkagebunde
½ l is, fx bærflødeis og
citronsorbet
150 g æggehvider
170 g flormelis

Til servering:
Friske bær, fx blåbær

Udstik lagkagebundene i 4 cirkler med et glas eller en udstikker. Læg 1 stor kugle is på hver kagebund. Sæt dem i fryseren i ca. 1 time. Varm ovnen op til 250°. Pisk æggehvider og flormelis med en elpisker til en stiv marengs. Tag lagkagebundene ud af fryseren, og fordel marengsen rundt om isen, så den slutter helt tæt og isolerer isen. Bag isdesserterne i ovnen i ca. 3 minutter, evt. med grillfunktion, til marengsen er gylden. Alternativt kan du brænde overfladen med en lille creme brûlée-gasbrænder. Servér straks med bær til.

Tip: Imponér dine gæster med en flot isdessert, der skal en tur i den brandvarme ovn, lige før du sætter den frem på bordet.

Irma
KRYDDERIET