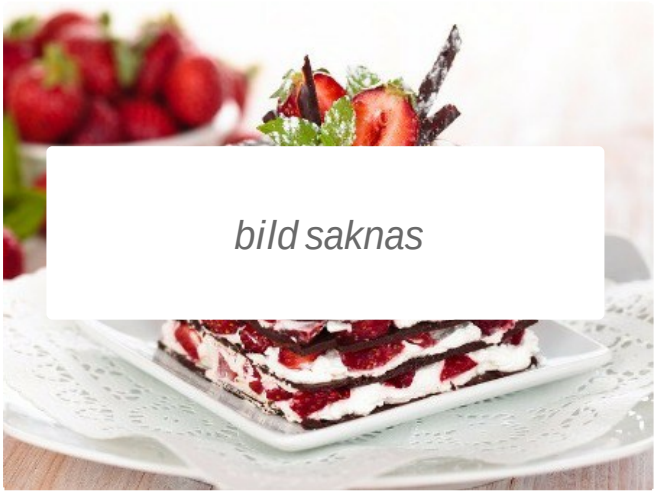


inköpslistan.se

Av: Iréne

- 8 port
- Övrigt, Efterrätt

GLACE AU FOUR (EN 70-TALSKLASSIKER)*

Ingredienser

2 st tårtbotten *(av maräng)*
3 dl sorbet-glass
(jordgubb el. hallon)
1 liter glass, paket *(vaniljsmak)*
50 g dajm *(krossad)*
2,5 msk mandellikör

Maräng

4 st ägg *(endast vitorna)*
1,5 dl strösocker
1 st citron *(endast rivet skal)*

Garnering

mandelspån

Gör så här

Lägg en maräng(botten) på springform med löstagbar botten. Ställ in i frysen.

Ta ut sorbeten ur förpackningen, skär i små kuber, frys in igen.

Vispa vaniljglassen mjuk, blanda i dajm och mandellikör.

Bred hälften av vaniljglassen i botten på formen, lägg på sorbet och resten av vaniljglassen.
Tryck på en marängbotten som lock. Plasta och ställ in i frysen.

Marängen:

Koka upp ett vattenbad på spisen. Häll äggvitan, sockret och citronskalet i en skål som passar kastrullen. Vispa med elvisp tills sockret löst sig. Marängen får inte kännas kornig.

Ta skålen ur vattenbadet och fortsätt vispa till en maräng, ca 6 minuter.

Tag av den löstagbara kanten på formen och bred ur marängen på den frysta glassen, det måste vara riktigt tätt så inte glassen smälter i ugnen! Strö över mandelsspån.
Sätt åter på kanten, plasta och sätt in i frysen.
Här kan den stå fram till...

Serveringsdags!
Sätt ugnen på 220 grader. Ta ut formen ur frysen, tag av plasten och sätt in den så långt ner i ugnen som möjligt i 7-10 minuter. Marängen ska få en jämn gyllenbrun färg.