

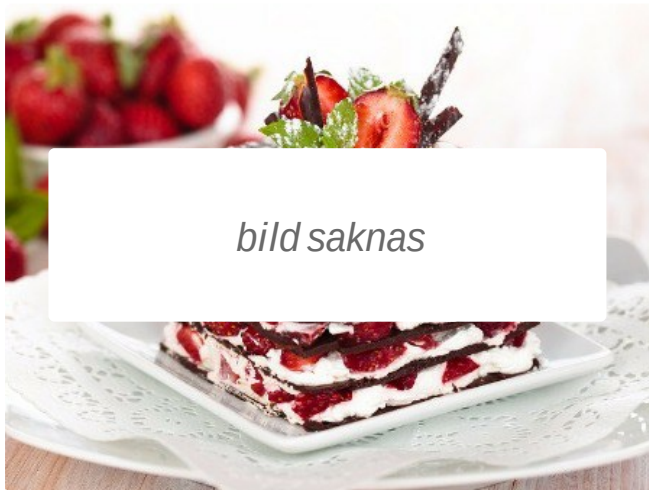


bild saknas

- 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.