

Isdessert med marengsbunde. (6-8 pers.)

Marengsbunde:

2 æggehvider piskes meget stive.

180 gr. sukkers piskes i.

50 gr. hakkede mandler vendes forsigtigt i, til tilsættes 2 tsk. eddike forsigtigt.

Dejen fordeles i to lagkage forme – eller i 2 tegnede cirkler med en diameter på ca. 18 på bagepapir på en bageplade.

Bages nederst i ovnen ved 125 gr. i ca. 1 time.

Skal svale kort og derefter lempes de forsigtigt over på en rist for at afkøle.

Is:

2½ dl mælk koges op med en flækket stang vanille,

2 æggeblommer piskes sammen med 2 spsk. sukker,

1 spsk. mel og 1 tsk. knust kaffepulver.

Pisk lidt af den kogende mælk i æggeblandingen og hæld dette tilbage i gryden.

Giv den cremede masse et kort opkog.

Tag gryden af varmen og lad cremen køle helt ned. 2½ dl piskefløde piskes til skum.

Vanillestangen fjernes og cremen blandes forsigtigt med flødeskummet.

Læg bundene sammen med iscremen og sæt det i fryseren i mindst 1 døgn.

Isen tages ud 1-2 timer før servering.

Den pyntes med sæsonens frugter og bær.