

Baked Alaska med browniebund og skildpaddeis

Opskrift til 6 små baked Alaska

Forberedelsestid

45 minutter

Tilberedelsestid

3 timer

Samlet tid

3-4 timer

Ingredienser

Brownie

- 220 g mørk chokolade
- 160 g smør
- 5 æg
- 300 g sukker
- 60 g kakao
- 70 g mel
- 1 lille spsk. vaniljesukker
- 2/3 tsk. salt
- 1 liter skildpaddeis - eller din yndlings is

Marengs

- 6 æggehvinder
- 300 g sukker

Sådan gør du

Brownie

BROWNIE:

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Smelt chokolade sammen med smør over et vandbad
3. Pisk æg og sukker luftigt i en skål, det skal lige piskes 1,5-2 minutter
4. Vend chokolademassen i æggemassen og vend forsigtigt rundt
5. Kom kakao, mel, vaniljesukker og salt i en anden skål og si der over til chokolademassen. ned i Rør forsigtigt dejen sammen med en dejskraber
6. Tag et ovnfast fad frem, og kom et stykke bagepapir i. Vend dejen ud her i.
7. Bag kagen midt i ovnen i 30 minutter. Den må gerne blive bagt lidt længere, end en brownie normalt plejer, så den bliver lidt fastere. Lad brownien køle helt af, før du fortsætter. Hvis det skal gå stærkt, kan du komme den i fryseren.

FORM KAGERNE:

1. Stik mindre bunde ud af brownien, enten med en kagering eller et glas. Vi stak 6 bunde ud af brownien.
2. Kom en god stor kugle is på hver bund, og sæt kagerne i fryseren (f.eks. på et skærebræt), indtil de skal serveres. Lige før servering piskes og brændes marengsen.

VED SERVERING:

1. Pisk æggeghviderne stive. Tilsæt sukker lidt ad gangen, og pisk indtil marengsen er godt sej og blank.
2. Kom marengsen i en sprøjtepose med valgfri tyl. Kom "dutter" hele vejen rundt om hver browniebund med is på, så de er helt dækket til. Brænd marengsen med en gasbrænder, og servér!