



Dessert

Indbagt is med marengs

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 stk. lagkagebund
- 3 stk. æggehvider
- 1 tsk. vanillesukker
- 2½ dl. flormelis (175 gr.)
- 1 ltr. is
- ½ ds. pærer eller marmelade

Bagetid: ca. 10 minutter 225 grader
(til marengsen ta'r farve)

Fremgangsmåde:

Pisk æggehviderne meget stive. Tilsæt flormelis og vanillesukker. Pisk til æggehviderne er **MEGET** seje.

Læg lagkagebunden i et ildfast fad og skær den til så den passer i omkreds til isen. Skær frugterne i tynde skiver og fordel dem på lagkagebunden. Læg isen i **ET** stort stykke på frugterne og dæk isen med æggehvidemassen. Isen skal være **100%** dækket, i så jævnt et lag som muligt, ellers smelter isen i ovnen. Sættes i ovnen 15 minutter før servering. Bages i 10 minutter i den forvarmede ovn.

Tips: Tag ikke isen ud af fryseren før alt andet er klar!