



DESSERT

Indbagt is med marengslåg

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 stk. Lagkagebund
- 3 stk. Æggehvider
- 2½ dl. Flormelis (175 gr.)
- 1 tsk. Vaniljesukker
- 1 ltr. Is
- ½ gl. Kirsebær

Fremgangsmåde: Pisk æggehviderne meget stive. Tilsæt flormelis og vaniljesukker. Pisk til æggehviderne er **MEGET** seje.

Skær lagkagebunden til så den passer i omkreds til isen. Læg den i et ildfast fad, fordel kirsebærrene på lagkagebunden. Læg isen i **ET** stort stykke ovenpå 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 ca. 10 minutter i den 225° forvarmede ovn, til marengsen begynder at tage farve

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