


# Indbagt jordbær isbombe med marengs | Liv Martine

12 - 14 portioner

 avanceret Op til 90 Min.

## 1 Jordbæris:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kom jordbær i en gryde og bring dem i kog, blend dem til en puré med en stavblender. Klem husblassen for vand og rør den i den varme jordbærpuré indtil den er opløst. Lad jordbærpuréen derefter afkøle let.

Pisk æggeblommer og sukker til en tyk æggesnaps. Vend den i jordbærpuréen. Pisk fløden let i en stor skål til den danner bløde toppe. Vend jordbærblandingen i sammen med Rød Konditorfarve og fintrevet appelsinskal. Hæld ismassen op i en silikoneform eller en skål beklædt med husholdningsfilm, der gør det nemt at få isen ud af formen. Stil isen i fryseren natten over.

## Ingredienser:

### Redskaber:

stavblender  
håndmixer  
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

### Jordbæris:

3 blade Dr. Oetker Husblas  
300 g jordbær (frosne eller friske)  
6 pasteuriserede æggeblommer (1 dl)  
100 g sukker  
5 dl fløde  
1 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve  
Revet skal fra ½ ubehandlet appelsin

### Lagkagebund:

4 æg str. M/L  
150 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
¼ dl vand  
150 g hvedemel  
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt eller bagepulver

### Marengs:

Dr. Oetker Flødebolleskum  
1 dl kogende vand

### Pynt:

Dr. Oetker Mandelflager  
friske jordbær

## ② Lagkagebund:

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og hjortetaksalt i æggemassen og vend dejen sammen. Kom dejen i en smurt springform (ø 20 cm), med bagepapir i bunden. Bag bunden i 25-30 minutter nederst i ovnen.

Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet, når det trækkes ud. Hvis kagen får for meget farve i ovnen, kan den dækkes med et stykke stanniol mens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist. Opbevar bunden i en frysepose hvis den laves i god tid i forvejen.

## ③ Marengs:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en skål. Tilsæt 1 dl kogende vand i en tynd stråle, imens der piskes med en håndmixer på laveste hastighed. Når pulveret er opløst, piskes på højeste hastighed i 3-4 minutter. Bevæg håndmixeren rundt i skålen imens der piskes. Når marengsmassen udvider sig, løftes håndmixeren op i toppen af massen, mens der piskes videre.

## ④ Samling af isbomben:

Tænd ovnen på 225 °C varmluft.

Læg bunden på en bageplade beklædt med bagepapir. Hav marengsen klar til opsmøring.

Tag isen ud af formen og fjern husholdningsfilm, kom isen ovenpå bunden. Smør et tykt lag marengs på både bund og is med en lille vinkelpalet. Drys mandelflager over marengsen. Der skal arbejdes lidt hurtigt, da det er vigtigt at isen stadig er stivfrossen, når den sættes i ovnen.

Bag isbomben midt i ovnen i 5-7 minutter indtil marengsen får en sprød og let gylden overflade.

Pynt isbomben med friske jordbær og servér straks.



**Tips:**

Jordbærisen skal forberedes i god tid, da den skal fryses natten over.  
Du kan også forberede den flere dage i forvejen.

I stedet for at bage marengsen i ovnen kan du også forsigtigt brænde den med en gasbrænder. Læs flere gode tips her til de [lækreste marengs](#).

