


Lyserødt isbjerg - Baked Alaska med guf | Kreamhjørnet

6 - 8 portioner

 nem Op til 20 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**

gasbrænder

Iskage:

2 ½ dl letmælk

1 brev Dr. Oetker Basis Bourbon-Vanilla Ismix

1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark

1 lagkagebund - lys eller kakao

Marengslåg:

1 dl vand

1 brev Dr. Oetker Guf til is med jordbærsmag

1 Iskage:

Hæld letmælk i en stor skål. Tilsæt indholdet af et brev Basis Bourbon-Vanilla Ismix. Pisk kort med en håndmixer ved laveste hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter, til ismassen er tyk og luftig.

Beklæd en skål, der rummer ca. 1 liter, med husholdningsfilm. Skær lagkagebunden til så den passer til skålen. Hæld ismassen i den beklædte skål. Drys isen med den ønskede mængde chocolate chips og læg lagkagebunden ovenpå. Frys kagen i mindst 4 timer.

2 Marengslåg:

Hæld vandet i en stor skål og tilsæt indholdet fra brevet med guf. Pisk kort tid ved lav hastighed og dernæst i 4 minutter ved høj hastighed til blandingen er let og luftig.

Tag den frosne iskage ud af fryseren og frigør den fra skålen. Fjern derefter husholdningsfilmen. Placér iskagen på et serveringsfad. Fordel guffen over iskagen, det er vigtigt at den er helt dækket. Rist guffen let med en gasbrænder, så den får en gyldenbrun farve. Alternativt kan iskagen bages 1-2 minutter i ovnen på grilleffekt, vær dog meget opmærksom, da guffen let brænder på. Server straks desserten.



Tips:

Den indbagte is kan serveres med fx friske bær, revet chokolade eller dessertsauce.

Selve iskagen kan med fordel forberedes et par dage før den skal serveres og ligge klar i fryseren, så det kun er guffen, der skal piskes og ristes lige inden servering.

Hvis du selv vil bage lagkagebunden, så kan du finde en [opskrift på lagkagebunde](#) her.

