

Glace au four med rommarinerade bär och mandelmaräng

6-8 personer

Ingredienser

2 dl ljust muskovadosocker
1 dl vatten
4 msk ljus rom
1 ask frysta blåbär (250g)
1 ask frysta hallon (250g)
1 st hembakt sockerkaka eller 2 köpta sockerkakor (a 225g)

Maräng

3 st äggvitor
2.25 dl strösocker
några droppar citronsaft
50 g mandelspån

1 l vaniljglass

Gör så här

1. Sätt ugnen på 250 grader grill.
2. Koka upp muskovadosocker och vatten.
3. Häll den varma lagen över bären och tillsätt rom, blanda.
4. Blanda äggvita, strösocker och saft av citron i en rostfri bunke och vispa till en tjock maräng.
5. Blanda försiktigt ner mandelspån i smeten.
6. Skiva sockerkakorna i cirka 3 cm tjocka skivor. Lägg ut skivorna i botten på en form rund ugnform med höga kanter, ca 26 cm i diameter.
7. Fördela bären över sockerkaksskivorna (ta inte med all lag).
8. Skiva glassen i 3 cm breda skivor och lägg den över bären.
9. Bred marängen överst och grädda tills marängen får färg, cirka 4 minuter. Servera genast!