Baked Alaska, gebackenes Eis

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Etwas Besonderes für den besonderen Anlass und dabei so schnell und einfach herzustellen.

Zutaten

- Ausreichend für eine Kasten / Mamorkuchen Form
- 1 ausreichend großer Bisquitboden oder ausreichend Löffelbisquits für die Kastenform
- 300 ml gutes Vanilleeis
- 300 ml gutes Erdbeer Eis
- 300 ml gutes Schokoladen Eis
- 180g Zucker
- 4 Eiweiß steif geschlagen
- 4 cl Cointreau

Zubereitungsart

Schritt1

Der Aufbau:

Schritt2

Den Boden der Kastenform mit dem zugeschnittenen Bisquits oder den Löffelbisquits dicht an dicht auslegen und mit Cointreau beträufeln.

Schritt3

Die Eiscreme schichtweise darüber verteilen, in den Farben weiß, rot und braun. Kurz noch in das Tiefkühlfach stellen.

Schritt4

In der Zwischenzeit:

Schritt5

Den Backofen auf höchste Stufe stellen; Oberhitze 220° C, vorheizen.

Schritt6

Das gekühlte Eiweiß mit einer Prise Salz zu einer festen Baisermasse steif schlagen, zuletzt den Zucker dazu geben. Anschließend Alles in einen Spritzbeutel geben.

Schritt7

Der Aufbau:

Schritt8

Den "Unterbau" zuerst seitlich und dann über Alles mit der Baiser Masse zuspritzen, verschließen.

Schritt9

Für 3-4 min. in den "knallheiß vorgeheizten Backofen" bei maximaler Oberhitze schieben und leicht bräunen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Vor dem Gäsen,t ev. noch mit Cointreau auf einigen getränkten Zuckerstücken, brennend auftragen und in Scheiben schneiden oder mit einem Esslöffel abstechen..

Schritt12

Gern reiche ich dazu ergänzender Weise noch etwas Erdbeertopping.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** flambiert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baked-alaska-gebackenes-eis/