



Is-surprise med sommerbær og lakrids

Denne dessert er en klassiker, og vi forstår godt hvorfor. Her er isen rørt med bær og lakridssirup inden den toppes med marengs.



Bedøm opskrift



60+ min



Jul – Aug



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

800 ml god vaniljeis

400 g bær (fx hindbær, brombær, solbær)

2 spsk. lakridssirup (kan udelades)

Marengs:

2 pasteuriserede æggebliver

100 g sukker

Opskrifter og styling Lone Kjær

Foto Anders Schønnemann

Tilberedning

- 1 Lad vaniljeisen blive blød. Den skal ikke smelte.
- 2 Skyl bærrerne og rør dem i vaniljeisen sammen med lakridssirup.
- 3 Fordel isen i 4 ildfaste skåle. Dæk skålene til med husholdningsfilm og stil i fryseren et par timer. Gerne til næste dag.
- 4 Pisk æggeviderne stive. Tilsæt sukkeret gradvist mens der piskes til en marengs.
- 5 Kom marengsmassen i en sprøjtepose med stjernetylle eller en frysepose, som du lige klipper hjørnet af. Dekorér isen fx ved at lave små dutter over det hele. Eller ved at smøre massen ud med dejskraber.
- 6 Brænd marengsen med en gasbrænder, eller bag desserterne i forvarmet ovn ved 250 grader i ca. 3 min., så de får en flot gylden farve.

