

Uunijäätelö

Baked Alaska

10 - 12 annosta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Kääretorttu:

- 4 kpl kananmunaa
- 1,5 dl sokeria
- 1,5 dl perunajauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Täyte:

- 150 g vadelmahilloa
- 1 dl vispikermää
- 1 rkl sokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 rkl Dr. Oetker Toffeekastiketta

Päällinen:

- 300 g vadelmia
- 1 l vaniljajäätelöä

Marenki:

- 3 kpl kananmunan valkuaisista
- 1 dl sokeria

Lisäksi:

- Dr. Oetker Toffeekastiketta

1 Taikinan teko:

Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne vaahdon joukkoon.

2 Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja paista 225 asteisen uunin keskitasolla noin 7 minuuttia.

3 Kumoa taikina leivinpaperille ja jäähdytä.

4 Levitä jäähtyneelle torttulevyille vadelmahillo sekä vaniljasokerilla ja sokerilla maustettu kermavaahto. Lisää Dr. Oetker toffeekastiketta makusi mukaan.

5 Kääri tiukahkolle rullalle ja nosta hetkeksi kylmään.

6 Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja vatkaa joukkoon vähän kerrallaan lisätty sokeri.

7 Leikkaa kääretorttu paloiksi ja nosta uunivuokaan. Ripottele pinnalle tuoreita vadelmia ja viipaloi päälle vaniljajäätelö.



- 8 Levitä pinnalle marenkivahto siten, ettei jäätelöä näy. Paista **250 asteisessa** uunissa vain sen aikaa, että pinnalle muodostuu ruskeita pilkkuja.
- 9 Tarjoa seuraksi Dr. Oetker Toffeekastiketta.

