

Rezept

Baked Alaska

Ein Rezept von Baked Alaska, am 18.04.2024

Zutaten

- 3 Eiweiß (Größe M)
- 100 g feinsten Zucker
- 1 kg Eis nach Geschmack (im Block)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Lage Wiener Boden (26 cm Ø, aus dem Backwarenregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Eiweiße mit Zitronensaft in einer sauberen Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts langsam bei kleiner Stufe zu cremigem Schnee schlagen. Nun auf die mittlere Stufe stellen und eslöffelweise den Zucker zugeben, dabei immer weiterschlagen, bis der Zucker gut aufgenommen ist. Nach etwa 15 Minuten ist der Schnee fertig und wird noch mal kurz kräftig geschlagen.
2. Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 220 Grad). Aus dem Wiener Boden eine Platte in der Größe des Eisblocks schneiden (den restlichen Biskuit einfach für etwas anderes verwenden). Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
3. Biskuitplatte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und das Eis daraufgeben. Alles rundum so mit der Baisermasse überziehen (nach Gusto mit Streifen, Tupfen, Bögen und mehr), dass Eis und Biskuit völlig bedeckt sind.
4. Das Backblech in den Ofen (Mitte) schieben und das umhüllte Eis etwa 5 Minuten backen, bis der Baiser leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen holen, mit dem Papier auf eine Servierplatte ziehen und das Papier dann unter dem Baked Alaska wegziehen. Jetzt nur noch schnell zu Tisch damit und unter großem Hallo in Scheiben schneiden.