Omelette norvégienne (Fransk isbombe)



Ingredienser

Sukkerbrødsbunn:
♥ 3 egg
♥ 90 g sukker
♥ 90 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver

Fyll:
♥ 1 liter iskrem etter ønske
♥ friske bær etter ønske

Marengslokk:
♥ 8 eggehviter
♥ 300 g sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver og vend det forsiktig inn i eggedosisen. Ha deigen i en rund form, 26 cm i diameter.

Stek sukkerbrødet ved 160°C i ca 30 minutter. Avkjøl sukkerbrødet på rist. Skjær eventuelt av noe av toppen, slik at sukkerbrødet blir ca 3 cm høyt.

Tin iskremen litt, så den er myk nok til å kunne formes. Legg noen bær på sukkerbrødet og dekk med iskrem. Legg på noen flere bær og dekk med resten av iskremen. Form isen til en kuppel, og sett deretter kaken i fryseren minst et par timer, slik at iskremkuppelen fryser og blir helt fast. Jeg valgte en kombinasjon av vanilje- og sjokoladeiskrem og friske bjørnebær. Det smakte nydelig!

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker litt etter litt og pisk videre til marengsen er helt stiv. Fordel marengsen over kaken i et tykt lag, og lag gjerne et kult mønster, for eksempel ved hjelp av baksiden av en skje. Bruk gassbrenner på marengsen så den blir vakkert brunet.

Tips

♥ La kaken tine en god stund før servering, så isen er bløt nok til å skjæres og bærene inni isen ikke for harde.

♥ Jeg brukte en kombinasjon sjokolade og vaniljeis og bjørnebær, men hvilken som helst kombinasjon av iskrem og bær kan sløyfes. Poenget med kaken er is i kombinasjon med det tykke laget marengs.

♥ Marengsen grilles enklest med gassbriller, men det går også an å grille marengsen i ovene. Da er det ekstra viktig at hele kaken dekkes godt med marengsen, også helt nederst i kantene (dette for å forhindre at smeltet is renner ut av kaken). Selv bruker jeg alltid gassbrenner til dette. Det skal være et skikkelig tykt lag marengs over hele kaken!

♥ Kaken kan gjøres klar med bunn og iskuppel og stå slik i fryseren frem til serveringsdagen. Den bør imidlertid dekkes med marengs samme dag som den serveres.

♥ En "Omelette norvégienne" kalles også for "Glace au four" eller for "Omelette surprise". I USA kalles lignende kake for "Baked Alaska".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/omelette-norvegienne-fransk-isbombe