

Sült fagylalt

Hozzávalók:

A piskótához:

- 4 tojás
- 4 púpozott evőkanál finomliszt
- 4 csapott evőkanál kristálycukor

A sült fagyihoz:

- 4 tojásfehérje
- 20 dkg vaníliás fagylalt
- 2 evőkanál kristálycukor
- 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítése:

A 4 tojást kettéválasztjuk; a sárgáját 2 evőkanál kristálycukorral habosra keverjük. A tojásfehérjét szintén 2 evőkanál kristálycukorral kemény habbá verjük.

A tojásfehérjébe óvatosan belekavarjuk a kikavart sárgáját és az átszitált finomlisztet, lazán összekeverjük.

Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, eligazítjuk. 180 fokon előmelegített sütőben készre sütjük.

A piskótát hagyjuk kihűlni, majd egy kb. 9 cm átmérőjű kerek kiszúróval kiszaggatjuk.

Ráhelyezzük a vaníliafagylaltot, majd bevonjuk a vaníliás és kristálycukorral ízesített kemény tojáshabbal.

200 fokos előmelegített sütőben hirtelen megsütjük.

Séfünk tippje: Felmelegített rummal flambírozhatjuk a sült fagylaltot.