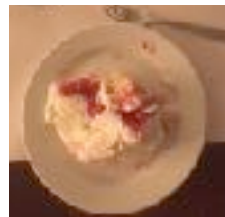


## Glace au four

Att glass inte alltid smälter i ugnen var något man

upptäckte i 70-talsköken. Glace au four är en fransk dessert där sockerkaka och glass täcks med hårt vispad maräng. Den korta tillagningstiden och marängens värmeisolerande effekt gör denna efterrätt till ett mästerverk som imponerar!



Ingredienser

### Botten

2 ägg  
1 dl socker  
1/2 dl vetemjöl (1/2 dl motsvarar 30 g)  
1/2 dl potatismjöl (1/2 dl motsvarar 40 g)  
1/2 tsk bakpulver  
smör (till formen)  
mjöl eller kokos (till formen)

### Fyllning

250 g hallon  
1/2 dl socker  
1 l vaniljglass

### Maräng

3 äggvitor  
3/4 dl socker  
1/2 dl mandelspån

### Gör så här

Sätt ugnen på 175°C.

**Botten:** Smörj och mjöla en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.

Vispa ägg och socker pösigt i en bunke.

Blanda vetemjöl, potatismjöl och bakpulver.

Sikta ner mjölblandningen i äggsmeten. Blanda försiktigt med en slickepott till en jämn smet.

Häll smeten i formen. Grädda i nedre delen av ugnen ca 15 minuter. Kontrollera med provsticka att kakan är helt torr. Låt svalna helt.

**Fyllning:** Rör hallonen med sockret. Rör glassen mjuk. Bred hallonen över botten och klicka ut glassen ovanpå. Forma glassen till en bulle. Sätt in allt i frysen minst en timme.

**Maräng:** Sätt ugnen på 225°C. Vispa äggvitor och socker till en hård maräng. Bred marängen över glassen. Strö över mandelspån och sätt in i ugnen ca 5 minuter. Servera genast.

Moscato d'Asti Nivole, 2021  
Italien, Piemonte, Moscato d'Asti

