

Baked Alaska recept

 ± 1.5 uur

 ± 5 uur

 12 personen



Het ziet eruit als een gigantische sneeuwberg. En binnenin zit ook een ijskoude verrassing. Het blijft een wonder, zo'n 'ijsberg' die wordt omhuld door gebrand eiwit. De Baked Alsaka wordt ook wel omelette siberienne genoemd, nog zo'n mooie winterse naam. Wij bakten er een lekkere bodem van brownie voor. Je bouwt de berg op zijn kop. Dus in een schaal eerst ijs en vruchten, en dan de bodem erop. Het hele zaakje in de vriezer en daarna versieren met mooie dotten meringue en afbranden met een crème brûlée brandertje. Wij vulden de Baked Alaska met één soort ijs en kersen maar leef je uit. Als je notenijds gebruikt zijn stukjes noot en plakjes banaan ook heerlijk. Of je kiest bijvoorbeeld voor amarene-ijs en kleine stukjes brownie die je overhoudt van de bodem als tussenlaag en wat chocoladeschaafsel. Lees snel verder voor ons baked Alaska recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake Brownie-mix;
- 230 gram Fabbri Amarena Kersen op Siroop;
- 360 gram fijne kristalsuiker;
- Brand New Cake Smitmondje Open Ster 1M;
- Spuitzak;
- Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm;
- Bakpapier;
- Plasticfolie;
- Hendi beslagkom RVS 1,4 liter (Ø20cm);
- Crème brûlée brander.

Overige benodigheden:

- 50 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 125 gram ei;



