

Omelette surprise

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 5 Min.

Gefrieren: mindestens 1 Std.

Gratinieren: ca. 4 Min.

Für eine Schüssel von ca. 1 Liter, ganz mit Klarsichtfolie ausgelegt

Biskuit

90g Zucker

3 Eigelbe

2 EL heisses Wasser

1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

3 Eiweisse

1 Prise Salz

1 EL Zucker

75g Mehl

1. Zucker, Eigelbe und Wasser mit den Schwingbesen des Handrührgerätes in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale darunterrühren.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
3. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Rechteckig, ca. 5 mm dick auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken austreichen.

Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Biskuit auf ein frisches Backpapier stürzen, oberes Papier sorgfältig abziehen, und sofort mit dem umgekehrten Blech zudecken, auskühlen. Vom Biskuit einen Boden und Deckel, in der Grösse des Schüsseldurchmessers, ausschneiden, Boden in die vorbereitete Schüssel legen, Deckel beiseitelegen. Restliches Biskuit in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, Schüsselrand damit auslegen.

Füllung

ca. 1000 ml Glace, z. B. Frutti di bosco, Fine Food

2 Eiweisse

1 Prise Salz

60g Zucker

1. Glace etwas antauen, satt in die Form füllen. Beiseite gelegten Deckel darauflegen, gut andrücken, zugedeckt mindestens 1 Std. gefrieren.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weitererschlagen. Omelette aus dem Tiefkühler nehmen, auf eine ofenfeste Platte stürzen, Folie entfernen. Eischnee mit einem Löffel rundum darauf verteilen.

Gratinieren: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

Dazu passen: gemischte Beeren (z. B. Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren).

Tipp: Eiweissmasse mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

