



Baked Alaska

10'

Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

6-8

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα στρογγυλό μπολ με διάμετρο 20 εκ. απλώνουμε σταυρωτά δύο διάφανες μεμβράνες που να προεξέχουν από το μπολ.
- Με ένα κουτάλι βάζουμε σε στρώσεις το παγωτό της αρεσκειάς μας.
- Το απλώνουμε με ένα κουτάλι, καλύπτουμε με τη μεμβράνη που προεξέχει από το μπολ και πιέζουμε καλά με τα χέρια μας ώστε να γίνει επίπεδη η επιφάνεια του παγωτού.
- Βάζουμε στην κατάψυξη για 4 ώρες ώστε να παγώσει καλά.
- Βάζουμε το παντεσπάνι ή το κέικ που μας έχει περισσέψει στην πλατέλα σερβιρίσματος. Ιδανικά το παντεσπάνι μας θα πρέπει να είναι λίγο μεγαλύτερο σε διάμετρο από το μπολ με το παγωτό.
- Αφαιρούμε το παγωτό από την κατάψυξη και ξεδιπλώνουμε τη διάφανη μεμβράνη.
- Αναποδογυρίζουμε το μπολ με το παγωτό πάνω στο παντεσπάνι και το ξεφορμάρουμε.
- Αφαιρούμε τη μεμβράνη και βάζουμε ξανά στην κατάψυξη μέχρι να φτιάξουμε τη **μαρέγκα**. Τη βάζουμε σε ένα **κορνέ ζαχαροπλαστικής**.
- Αφαιρούμε από την κατάψυξη και καλύπτουμε με τη μαρέγκα όλη την επιφάνεια από το παντεσπάνι και το παγωτό.
- Καίμε τη μαρέγκα με ένα φλόγιτρο μέχρι να πάρει χρώμα.
- Βουτάμε ένα **μαχαίρι** σε καυτό νερό για κάθε κομμάτι που θέλουμε να κόψουμε και σερβίρουμε αμέσως.
- Δεν μπορούμε να το βάλουμε ξανά στην κατάψυξη γιατί θα πέσει η μαρέγκα.

Συστατικά

- 1,5 κιλό παγωτό με γεύσεις της αρεσκειάς μας
- 150 γρ. παντεσπάνι έτοιμο ψημένο
- 150 γρ. **μαρέγκα**

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

488 Θερμίδες (kcal)	20.0 Λιπαρά (γρ.)	13.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	68.0 Υδατ/κες (γρ.)
24%	29%	65%	26%
64.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.57 Αλάτι (γρ.)
71%	16%	2%	10%