

Omelette surprise

Für zwei Personen

Für den Biskuit:

1 Zitrone, davon Saft	2 Eier	46 g Zucker
46 g Weizenmehl, Type 505	1 Prise Salz	1 Prise Backpulver

Für das Himbeereis:

300 g TK-Himbeeren	200 ml Milch	150 ml Sahne
1 Ei	150 g Zucker	

Für den Eischnee:

3 Eier	1 Zitrone, davon Saft	3 EL Zucker
1 Prise Salz		

Für die Fertigstellung:

1 EL Himbeermarmelade	20 g TK-Himbeeren	10 frische Himbeeren
-----------------------	-------------------	----------------------

Für die Garnitur:

10 Himbeeren	10 Brombeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
--------------	---------------	--------------------------

Für den Biskuit:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eismaschine vorfrieren.

Zitrone halbieren und etwas auspressen. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Zitronensaft aufschlagen. Wenn das Eiweiß fest ist, Zucker dazugeben, noch einmal aufschlagen. Eigelb unterheben, mit Mehl und Backpulver vermischen. Den Teig auf Backpapier geben und 10 Minuten backen.

Gleich nach Entnahme aus dem Ofen den Biskuit zuschneiden und zum Auskühlen in das Gefrierfach legen.

Für das Himbeereis:

Himbeeren pürieren. Zucker, Milch, Sahne und Ei dazugeben und zusammen mixen und in die Eismaschine geben.

Für den Eischnee:

Zitrone halbieren und etwas auspressen. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und Spritzer Zitronensaft bei nicht zu hoher Geschwindigkeit aufschlagen, sonst wird das Eiweiß nicht glatt und glänzend. Zucker zugeben und noch einmal aufschlagen.

Für die Fertigstellung:

Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Marmelade auf dem Biskuit verteilen. TK-Himbeeren pürieren und als Isolierschicht darauf geben. Frische Himbeeren auf dem Biskuit verteilen.

In eine Form geben und mit Himbeereis bedecken. Eischnee darauf geben und für 3 Minuten im Ofen bei 240 Grad überbacken.

Für die Garnitur:

Minze zupfen. Gericht mit Himbeeren, Brombeeren und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Minze, Brombeeren und Himbeeren garniert servieren.

Ivan Chlumsky am 10. August 2023