

Indbagt is

Mandag 31. marts 2025

Ingredienser

1 liter is
½ pose makroner
4 æggehvider
Køb evt. pasteuriserde æggehvider
250 gram sukker
1 pose hindbær (300 gram)
100 gr. sukker
Lidt mandelflager eller nøddeflager

Der er til minimum 6 personer i denne portion

Fremgangsmåde

Der er 3 råd man skal følge for at have held med indbagt is.

Alle delene skal være kolde når man begynder.

Pisk æggehvider og sukker stive. **Dde skal være så stive at skålen kan vendes på hovedet.**

Læg makronerne i bunden af et fad.

Hindbærrene koges med lidt sukker.

Derefter isen i skiver.

Isen dækkes helt med marengsmassen, der må ikke være hul ind til isen, da den så vil smelte.

Sæt isen i en forvarmet ovn 225 gr. til marengsen er gylden ca. 5 minutter.

Isen serveres straks.

Desserten kan med fordel laves portionsvis hvis man har små ovnfaste skåle der passer i størrelsen.