



Calvados - Marenkiomenat

Aineet: Omenaa
Calvadosia
Sokeria
Vaniljajäätelöä
Valkuaista

Valmistus: Halkaise omenat ja ota kummankin puolikkaan pohjasta viipale, jotta ne pysyvät tukevasti paikoillaan.
Koverra esim. palloraudalla omenan sisustaa, puolikkaat saavat jäädä melko tyhjiksi.
Hakkaa sisus pieniksi kuutioiksi, mausta calvadosilla ja yhdistä pehmeään vaniljajäätelöön. Pakasta vähintään 2-3 tuntia.
Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja mausta tomusokerilla. Pursota marenki hatuksi omenan päälle ja ruskista pintaa 5 minuuttia 225 asteisessa uunissa.
Tarjoile heti.

www.superkokki.com