



Appelsiiniuunijäätelö

Aineet: 2 munan sokerikakkupohja
2 munaa
3/4 dl sokeria
½ dl vehnä jauhoja
½ dl perunajauhoja
½ tl leivinjauhetta
Kostutukseen
1/2 dl Appelsiinitäysmehua
3 - 4 appelsiinia
1 l vanilja kermajäätelöä
Marenki
4 valkuaista
1 1/2 dl tomusokeria
Pinnalle mantelilastuja

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri paksuksi vaaleaksi vaahdoksi. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe. Siivilöi jauhot vaahtoon. Sekoita varoen tasaiseksi. Paista kakkupohjaa 200 asteessa noin 25 min. Anna jäähtyä ja kumoa. Kuumenna uuni 250 asteeseen. Aseta kakkupohja uuninkestävälle vadille ja kostuta se. Kuori ja kuutioi appelsiinit. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen vatkaamisen loppuvaiheessa. Aseta kakkupohjalle kerroksittain jäätelö ja appelsiinia. Peitä jäätelö kauttaaltaan marengilla. Ripottele pinnalle mantelilastuja. Pane jäätelö uuniin muutamaksi minuutiksi, kunnes pinta saa hiukan väriä. Tarjoa välittömästi.