**Nytårsdesserten - skøn flamberet isbombe på bagt marcipanbund**

***Nytårsopskrift:* Denne flotte nytårsdessert er en eksplosion af overraskelser og gode smage. Nytårsdesserten Berry Baked Alaska kombinerer nemlig den søde, sprøde marengs med frisk**

**og kølig bærsorbet. Smagsoplevelsen afrundes delikat af den søde mandelsmag i den bagte marcipanbund.**

Denne dessert med indbagt issorbet er dejlig praktisk til nytårsmiddagen. Den kan nemt laves klar dagen i forvejen og så "brændes" i oven eller med en creme-bruleé brænder lige inden serveringen for gæsterne og familien. Hvis der serveres vin til desserten, må det gerne være af den søde type. Sødt og sødt passer nu bedst sammen, når der serveres desserter.

**Nytårsdessert**

**Berry Baked Alaska, 8 stk.**

Bund:

150 g Odense Marcipan med skovbær

1. spsk. æggehvide

4-5 spsk. flormelis

Marengs:

3 æggehvider

200 g sukker

En halv tsk. lys eddike

Desuden:

8 kugler god bærsorbet

**Bund:**

Ælt marcipanen med æggehvide og flormelis. Sæt den koldt. Rul marcipanen ud, drys evt. med flormelis og stik runde bunde ud, 5-6 cm. i diameter. Bag de 8 bunde ved 175° C i 10-15 minutter.

Køl dem af på en rist.

**Marengs:**

Kom æggehvider og sukker i en skål. Lun den over vandbad (skålen må ikke røre vandet) indtil sukkeret akkurat er smeltet. Pisk marengsen med en elpisker til den er stiv og flot. Pisk eddike i.

**Alaska:**

Kugl isen til 8 kugler og sæt dem i fryseren, så de bliver så hårde som muligt. Læg en iskugle på en marcipanbund og sprøjt med marengs. Det er vigtigt at isen er helt dækket. Sæt desserterne i fryseren mindst 30 minutter.

Tag desserterne ud før serveringen og bag dem ved 200° C med fuld grilleffekt i max 1-2 minutter.

Server straks og ønsk godt nytår.

Tips: Desserterne kan også tages ud af fryseren, hvorefter marengsen brændes med en creme bruleé brænder lige før serveringen.

Yderligere oplysninger:

gitte.elker.bruun@odense-marcipan.dk

*Til redaktionen:*

*Ønskes opskriften anvendt i online medier skal link fremgå:*

Link: http://www.odense-marcipan.dk/opskrifter/nytaar/berry-baked-alaska/