

Ingrediënten voor 4 personen

Eiercake in plakjes, 4 eetl.
vruchtencompote of taartfruit, 2
eetl. Marasquin of vruchtenlikeur,
4 eiwitten, 4 eetl. suiker, ijs en 1
glas flambeerrum of cognac.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Omelette Siberienne Met Vlam

Een heel bijzonder nagerecht om met hele goeie vrienden van te genieten.

Hulpmiddelen

Ovenschaal, vetvrije beslagkom. mixer, grill op hoogste stand, ev. spuitzak met gekartelde spuitmond, bestek, metalen soeplepel, gasvlam (afzuigkap uit).

Bereidingswijze

Bedek de bodem van de schaal met de cake. Meng de compote met de Marasquin en schep dit er overheen. Klop de eiwitten stijf met de suiker. Zet de grill of oven met bovenwarmte op de hoogste stand. Schep het ijs in de schaal en bedek dit volledig met het eiwit. Gebruik een spuitzak voor een fraai motief. Plaats de schaal onder de grill voor een goudbruine korst. Verwarm de drank in de soeplepel boven de vlam (afzuigkap uit!). Giet dit op de omelette en dien het geheel vlammend op.