



Omelet Siberiëne

Datum: 20-10-2003
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 hotelcakes
- 1 liter roomijs
- 0,5 liter fruitcocktail
- 8 eieren
- scheutje Grand Marnier
- scheutje rum
- 160 gram suiker
- poedersuiker

Bereidingswijze:

Snij de cake in de lengterichting door in 5 gelijke lappen van ongeveer 1 centimeter breed. Halveer daarna het blok ijs ook in de lengterichting. Splits het eiwit van de 8 eieren en klop dit met de suiker tot het een taaie massa is met een parelmoerachtige glans. Leg de eerste lap cake op de bodem van een ovale of rechthoekige ovenschaal. Leg daar het ijs op en verdeel de fruitcocktail erover. Bedek achtereenvolgens de langste zijden en de bovenkant met de volgende drie cakelappen. Snij het laatste stuk cake doormidden en bedek hiermee het hoofd en het achtereinde van het ijs, zodat er geen ijs meer te zien is.

Besprenkel de cake met Grand Marnier. Bestrijk het geheel daarna met een dikke laag van het eiwitmengsel, zodat nu de cake ook niet meer te zien is. Bestrooi de cake met poedersuiker en zet het geheel twintig minuten in een voorverwarmde oven op 220 graden Celsius.

Voor een nog feestelijker tintje, kan de omelet daarna met een eetlepel rum geflambeerd worden. Om het ijs echt goed hard te laten worden, de cake voor het afbakken eerst een paar uur in de vriezer zetten.

En.....wees voorzichtig met het flamberen.