

Omelette norvégienne

Zutaten für den Biskuitboden

- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 60 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Vanille
- 1 Handvoll Himbeeren (frisch)
- Zutaten für die Glace
- Vanille-Eis (330g Milch, 90g Rahm, 1 Vanilleschote, 120g Zucker, 100g Eigelb)
- Himbeer-Eis (330g Himbeerpüree, 150g Rahm, 150g Joghurt, 130g Zucker, 5g Zitronensaft)



Zubereitung des Biskuitbodens

1. Eier in Eiweiß und Eigelb trennen.
2. Eiweiß in einer Schüssel zu Eischnee zu schlagen.
3. Wenn das Eiweiß langsam weiß wird, den Zucker zur Ei-Masse hinzugeben.
4. Die Ei-Masse weiter schlagen, bis sie schaumig und weiß glänzend wird.
5. Mehl und Backpulver durchsieben.
6. Eigelb sowie durchgeseibtes Mehl und Backpulver in die Ei-Zucker-Masse geben.
7. Backblech mit Backpapier auslegen und Masse darauf verteilen.
8. Backblech mit Teig für 10 Minuten bei 180°C Umluft backen.
9. Teig aus dem Ofen holen.
10. Teig vom Backpapier ablösen und mit etwas Milch (oder Likör) einweichen.
11. Biskuitboden rund ausstechen.
12. Eine Schicht Biskuitteig nehmen und den Biskuitboden mit Himbeer-Eis circa 4 bis 5 cm dick bestreichen.
13. Frische Himbeeren in das Himbeer-Eis drücken.
14. Auf das Eis eine weitere Schicht Biskuitboden legen. Diese Schicht nun etwa 4 bis 5 cm dick mit Vanille-Eis bestreichen.
15. Abschliessend folgt eine weitere Schicht Biskuitteig. Alles in den Tiefkühlschrank stellen.

Zutaten für das Baiser

- 225 g Zucker
- 75 g Eiweiß (3 Eier)
- 40 g Wasser
- 3 EL Milch

Zubereitung Baiser «À l'italienne»

1. Eier in Eiweiß und Eigelb trennen, das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
2. In einem Kochtopf Zucker mit etwas Wasser zerlassen und auf eine Temperatur von 110°C erwärmen. Die Temperatur mit einem Zuckerthermometer überprüfen.
3. Den Eischnee anschließend in das Zuckerwasser einschlagen. Das Zuckerwasser weiter kochen lassen, bis eine Temperatur von 117°C erreicht ist. Die Baiser-Masse dann weitere zwei Minuten schlagen.
4. Die Baiser-Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Masse weiter schlagen, bis die Temperatur auf 42°C gesunken ist.
5. Die Rolle aus Obst-Eis-Biskuitteig aus dem Tiefkühlschrank nehmen und mit der Baiser-Masse bestreichen.
6. Das fertige «Omelette norvégienne» flambieren.

Wer mag, kann die Rolle, wenn sie komplett mit Baiser bedeckt ist, auch kurz (maximal 1 bis 2 Minuten) in den heißen Backofen stellen (bei 210 bis 220°C), um die Rolle aus Obst-Eis-Biskuit zu «vergolden».