

## Zubereitung

Die vier Biskuit-Tartelettes nehmen und das Eis gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Alles in den Froster stellen.

Den Ofen auf 250° C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die beiden Eiweiße mit einer Prise Salz steifschlagen. Nach und nach den Puderzucker dazugeben, weiterschlagen, bis das Eiweiß schön fest und glänzend ist.

Jetzt die vorbereiteten Eis-Biskuittörtchen aus dem Froster holen, auf das Backblech legen und das Eis mit dem Eischnee umhüllen. Hier ist Schnelligkeit gefragt! Dann ab in den Ofen und für knappe 2 Minuten backen. Sofort heiß-kalt servieren! Oh my: Baked Alaska.



# Baked Alaska

## Zubereitungszeit

25 Minuten

## Wartezeit

2 Minuten

## Schwierigkeit

einfach

## Zutaten (4 Personen)

- 1 Becher Ben & Jerry's Cookie Dough Eiscreme\*
- 4 Biskuit-Tartelettes
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Puderzucker