

Urgrossmamas Omelette Surprise

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

	Löffelbiscuits
	Orangenschnaps
	Kandierte Früchte
4	Eier
3 TL	Zucker
4 Port.	Vanilleglace
250 g	frische Himbeeren



Zubereitung:

3 Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig rühren. 4 Eiweiss sehr sehr steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Die Löffelbiscuits in eine feuerfeste Form legen und mit Orangenschnaps beträufeln. Mit den kandierten Früchten bestreuen. Die Glace ein bloc darauflegen, mit der Eimasse übergiessen. 5 Minuten im Ofen überbacken.

Inzwischen die Himbeeren mit Puderzucker kurz aufkochen, mixen und durch ein Sieb streichen.

Auf den Tellern mit der Sauce einen Spiegel machen und die Omeletten-Stücke darauf legen.