



## Omelette surprise

Warum dieser Name ist nicht bekannt, da es mit den uns bekannten Omeletten absolut nichts zu tun hat...

1 Block Vanilleglace in eine Gratinform legen.

500 g Erdbeeren geschnitten, nach Belieben mit Zucker, Zitronensaft und Grand Marnier marinieren, rund um die Vanilleglace in der Gratinform verteilen.

5 Eiweisse steif schlagen, am Schluss mit 3EL Zucker weiterschlagen bis die Masse glänzt, sofort über die Erdbeeren und Glace verteilen (es muss vollständig zugedeckt sein).

In den mit 250 Grad und **nur mit Oberhitze** vorgewärmten Ofen schieben (obere Ofen Hälfte) und 3 bis 5 Min. überbacken. Die Eiweissmasse muss schön hellbraun meringueirt sein.

(Das Eiweiss isoliert, die Glace bleibt darunter angenehm kühl).

Sofort servieren!

**Tipp:** Das Rezept ist auch mit Fruchtsalat statt nur Erdbeeren sehr empfehlenswert.