

Glass i ugn!?!

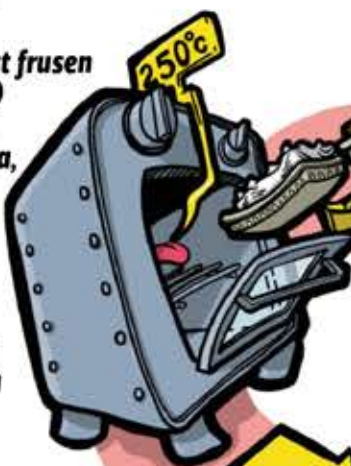


Gör så här

- Vispa vitorna hårt tills skummet är riktigt tjockt.
- Blanda i sockret lite i taget medan du fortsätter att vispa.
- Blanda sist i citronsaften.
- Om du vänder bunken upp och ner ska inte marängen ramla ut.
- Sätt ugnen på 250 grader med övervärme.
- Skär sockerkakan och lägg bitarna tätt i en ugnform, glassen skall få plats ovanpå sockerkakan.
- Lägg ett paket glass på sockerkakan.
- Täck all glass med maräng, även sidorna. Det förhindrar att glassen smälter.
- Grädda tills marängen börjar få färg, ca 3-4 minuter. Passa noga, det går snabbt!

Det här behöver du:

- ✓ 2 äggvitor
- ✓ 1 dl socker
- ✓ 1 paket hårt frusen glass (0,5 l)
- ✓ Sockerkaka, gärna en rulltårtsbotten
- ✓ 1 krm citronsaft eller ättika



Glassen smälter inte!
Varför då?

I marängen har du vispat in en massa luft som har gjort smeten till ett fluffigt skum. Luftbubblorna hindrar värmen från att komma in till glassen, det kallas för att luften isolerar. Luft är bra på att hålla varma saker varma och kalla saker kalla. På vintern håller en sig varm med en täckjacka full med luft och en termos med luftfickor i väggarna håller drycken kall en varm sommardag.



FENOMENALEN

Science Center på Gotland i samarbete med Gotlands Allehanda

ILLUSTRATIONER: HENRIK AF PETERSENS