

# Glass i ugn!?!

## Så här gör du

- Vispa äggvitorna hårt tills skummet är riktigt tjockt.
- Blanda i sockret lite i taget medan du fortsätter vispa.
- Blanda 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 ska få plats ovanpå sockerkakan.
- Lägg glassen på sockerkakan.
- Täck all glass med maräng, även sidorna.
- Grädda tills marängen börjar få färg, ca 3-4 minuter. Passa noga, det går snabbt!

Ät direkt!

## 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.

## Du behöver

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