

**Vera och Herman skall spendera sportlovet tillsammans.
Just i år har de bestämt sig för att ha ett stort party i sitt hus,
men vad ska de bjuda på?**

**Glass! Man kan
alltid äta glass!**

**Ja! Vi gör den
i ugnen!**

...men så tokigt Vera, hur ska det gå? Då smälter väl glassen?

**Nej, inte om man bäddar in den i maräng och har en sockerkaksbotten
under, det kallas Glace au four och här är receptet**

Kall glass med varmt täcke på Vera och Hermans sportlovsfest

Du behöver:

1 st sockerkaksbotten
0,5 l glass
3 st äggvitor
3 msk socker

1. Sätt ugnen på 275 grader.
2. Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd sedan försiktigt ned sockret.
3. Placera sockerkaksbotten på en plåt eller i en ugnsfast form. Fördela glassen som ska vara helt otinad ovanpå den.
4. Täck sedan glassen noggrant med marängsmeten. Se till att marängen täcker ordentligt utan hål, annars skyddas glassen inte från värmen.
5. Sätt in plåten i mitten av ugnen och låt marängen få en gyllenbrun färg. Det tar inte mer än ca 3-5 minuter och man bör passa marängen noggrant.

Lycka till, och god sportlovsglass!

Barn  **assistans**

Vera & Hermans kidsklubb - Personlig assistans med äventyr