

OPSKRIFT PÅ JORDBÆRIS OG VANILJEIS *

To gode opskrifter til at fryse med flydende kvælstof eller tøris.



KEMIKALIER

Jordbæris:

0,5 l piskefløde pisket til skum
0,5 kg jordbær og 250 g sukker pisket sammen

Vaniljeis:

0,5 l piskefløde pisket til skum
3 æg, 1 dl flormelis og en skefuld vaniljesukker pisket sammen
Eventuelt chokoladekugler



UDSTYR

Skåle eller portionsbægre
Dewar med flydende kvælstof eller tøris i små piller eller knust tøris

FORSØGET

Ingredienserne til en given form for is vendes sammen.

Rør ismassen med flydende kvælstof. Det er nemmest, hvis en person rører, og en anden person hælder kvælstof i. Du kan også fryse isen med knust tøris.

Vent, indtil isen er holdt op med at ryge, før den serveres.

Et alternativ til at røre kvælstoffet i ismassen er at fylde isen i portionsbægre, som du så stiller i fade og fryser ned.



HVAD SKER DER?

Ved at fryse isen hurtigt undgår du, at der vokser store iskrystaller i den. Det giver en meget lækker is. Derudover ser det fantastisk ud, når dampen står op af skålene.

BAGGRUNDSINFORMATION

Før man fik fryserne, lavede man is ved at sætte skålen med ismasse ned i en større beholder med en kuldeblanding bestående af 3 dele knust is og 1 del salt. En sådan kuldeblanding giver en temperatursænkning til $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Tørisen skal pulveriseres, før den blandes i isen. Det er heldigvis nemt at gøre: Pak tørisen ind i et viskestykke og slå på den med et fladt stykke træ.



SIKKERHED

Ved omgang med tørre og flydende kvælstof skal der bæres sikkerhedsbriller, og man skal være opmærksom på risikoen for forfrysninger. Før du giver isen til andre, skal du være sikker på, at den ikke indeholder flydende kvælstof eller klumper af tørre. Lad den stå et par minutter, og kontroller at der ikke kommer små geysere af røg fra den mere.

OPRYDNING/AFFALD

Vask op.

KILDE

Opskriften på jordbær is stammer fra min mor, og vaniljeisen er en tilrettet version af "Opskrift 651" fra "Den Suhrske Kogebog": Suhr, I. (1928). *Mad*, 12. oplag, s. 237. København: Julius Gjellerups Forlag.