

# PEČENÁ ALJAŠKA

Ak vložíte zmrzlinu do horúcej rúry, budete očakávať, že sa roztopí o pár minút. To sa vám ale nestane pri príprave Aljašky, skvelého dezertu, ktorý vás naučí veľa o prenose tepla a navyše úžasne chutí. Vo všeobecnosti nie je dobrý nápad svoje pokusy jesť, ale toto je výnimka, priam stvorená na to sa o ňu podeliť!

## VNÚTRI JE TO CHLADNÉ

Áno, skutočne môžete dať zmrzlinu do horúcej rúry, ak ju obložíte niečím, čo znemožní teplu ľahko prechádzať. Materiály, ktoré tomu zamedzia, sa nazývajú izolátory. V Pečenej Aljaške sú izolátory dva: šľahané vaječné bielky a torta.



V rúre sa pečená zmrzlina neroztopila!



Ľahký, nadýchaný  
sneh z bielkov je  
prekvapivo  
teplovzdorný.

Tento pokus používa  
čokoládovú tortu, ale ak  
chcete, môžete si vybrať  
aj inú príchuť.



# AKO SI VYROBIŤ PEČENŮ ALJAŠKU

Urobiť tento prekvapivý nákyp je naozaj jednoduché, ale musíte byť tak kuchárom ako aj vedcom. To znamená použiť kuchynské vybavenie, vrátane horúcej rúry, takže požiadajte o pomoc dospelého. Môžete si kúpiť hotový tortový korpus ako základ, alebo presvedčte vášho ochotného dospelého asistenta, aby vám jeden urobil. Predtým, ako začnete, vyťahnite zmrzlinu z mrazničky približne na 20 minút, aby zmäkla. A pamätajte si – pred manipuláciou s jedlom si umyte ruky.

## ČO POTREBUJETE



Malá miska



S vyhladením záhybov pri rozprestieraní fólie si nerobte príliš veľké starosti.



Veľké a malé paletové nože



400 g cukru



Budete potrebovať aj rúru.



NÁROČNOSŤ  
Vysoká



ČAS  
45 minút  
+ čas čakania

VAROVANIE  
Veľmi horúca rúra!  
Odporúčame  
dohľad dospelého.



1 Obložte misku na puding dvomi vrstvami potravinárskej fólie. Uistite sa, že ponecháte dostatok fólie visieť cez okraj misky. Využijete ju neskôr pri vyberaní zmrzliny, ktorou budete plniť nádobu.

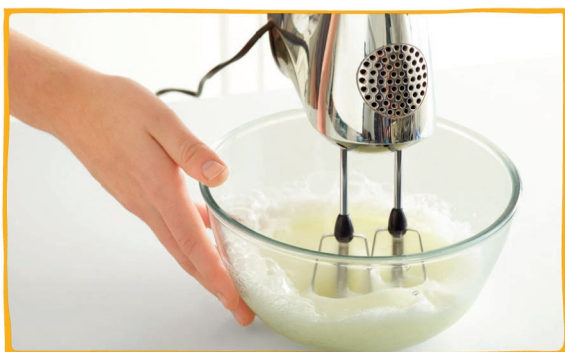


AK SA VÁM ZMRZLINA ľahko nenaberá, nechajte ju ešte pár minút postáť.

2 Lyžicou naberte zmrzlinu a naplňte misku asi do dvoch tretín. Zadnou časťou lyžice ju na vrchu vyhladte. Dajte misku aspoň na jednu hodinu do mrazničky.



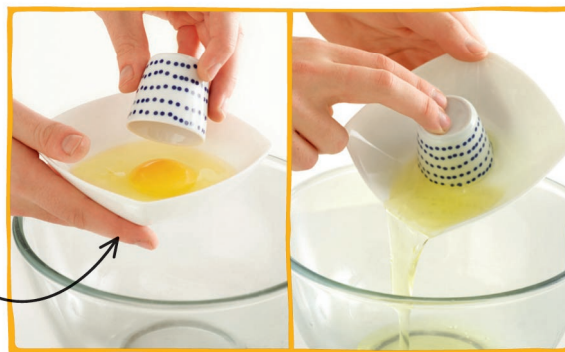
**3** Predhrejte si rúru na 230 °C (plynový stupeň 8). Potom začnite s prípravou snehu z bielkov. Rozbíte vajíčko do malej misky. Ak vám spadnú aj kúsky škrupiny, vylovte ich – žltok musí zostať nepoškodený!



**5** Šľahajte bielky vysokou rýchlosťou, kým nie sú spenené. Ak s tým chcete pomôcť, poproste dospelého. Pridajte ½ lyžičky vínneho kameňa. Šľahajte ďalej, ale každých pár sekúnd zastavte šľahač, aby ste skontrolovali, či je sneh hotový. Hotový je vtedy, keď vytvára na povrchu pevné okraje.



**7** Vytiahnite zmrzlinu z mrazničky. Zmrzlinu vyberte z misky jemným potiahnutím potravinárskej fólie. Preklopte ju hore dnom na tortu, uistite sa, že nepresahuje cez jej okraje. Opatrne odstráňte potravinársku fóliu.



Malú misku držte po celý čas pevne.

**4** Vaječný sneh sa robí len z bielkov. Pri oddelovaní žltka si pomôžete tak, že si ho pridržíte malým pohárikom na vajíčko a bielok vylejete do misky na šľahanie. Urobte to isté so zvyšnými tromi vajíčkami. Štyri žltky, ktoré zostali, odložte.

Nepoužívajte šľahač, keď máte mokré ruky a odpojte ho, keď ste skončili.



**6** Teraz postupne pridávajte cukor do bielkov a znovu ich šľahajte. Pokračujte, kým zmes nie je lesklá a úplne tuhá. Potom prestaňte šľahať a požiadajte dospelého, aby vám pomohol vytiahnuť a očistiť metličky na šľahanie.

Keď zo zmesi vytiahnete metličky na šľahanie, mala by na povrchu vytvoriť pevné obrisy.

