**Lav is uden en fryser**

**Ingredienser:**

* 1 l. fløde
* 9 spsk. flormelis
* Vaniljesukker
* 5 isterningeposer
* 1 kg salt

**Fremgangsmåde:**

1. Bland fløde, sukker og et lille nips salt i en pose
2. Smag evt. ismassen til med vaniljesukker og bind knude på posen
3. Pop alle isterningerne ud af isterningeposen og ned i en stor pose
4. Hæld saltet ud over isterningerne.
5. Put den lille pose ned i den store pose, og ryst godt i 5 minutter, eller indtil indholdet af den lille pose bliver til is
6. Spis isen med toppings fra bordet

**Hvorfor virker det:**

*“Salt sænker frysepunktet for vandet i isterningerne. Når du tilsætter salt til isterningerne, smelter de ved en lavere temperatur. Isterningerne bliver til vand, der har en temperatur på under 0 grader. Det er en fordel, at vandet er flydende i stedet for at være frosset til isterninger. Væske giver nemlig en større kontaktflade med posen med mælk/fløde, end isterningerne gør.*

*Forskellen på frysepunkterne i isterningerne og i posen med mælk og fløde hjælper til at flødeisen fryser hurtigere. Når du ryster, slår du store iskrystaller i selve isen i stykker, og den færdige is bliver mere ensartet og luftig.”*

**Oprydning: Når I er færdige, må saltet IKKE hældes i naturen eller i fedtfælden. Det SKAL i en skraldespand!**

**Lav is uden en fryser**

**Ingredienser:**

* 1 l. fløde
* 9 spsk. flormelis
* Vaniljesukker
* 5 isterningeposer
* 1 kg salt

**Fremgangsmåde:**

1. Bland fløde, sukker og et lille nips salt i en pose
2. Smag evt. ismassen til med vaniljesukker og bind knude på posen
3. Pop alle isterningerne ud af isterningeposen og ned i en stor pose
4. Hæld saltet ud over isterningerne.
5. Put den lille pose ned i den store pose, og ryst godt i 5 minutter, eller indtil indholdet af den lille pose bliver til is
6. Spis isen med toppings fra bordet

**Hvorfor virker det:**

*“Salt sænker frysepunktet for vandet i isterningerne. Når du tilsætter salt til isterningerne, smelter de ved en lavere temperatur. Isterningerne bliver til vand, der har en temperatur på under 0 grader. Det er en fordel, at vandet er flydende i stedet for at være frosset til isterninger. Væske giver nemlig en større kontaktflade med posen med mælk/fløde, end isterningerne gør.*

*Forskellen på frysepunkterne i isterningerne og i posen med mælk og fløde hjælper til at flødeisen fryser hurtigere. Når du ryster, slår du store iskrystaller i selve isen i stykker, og den færdige is bliver mere ensartet og luftig.”*

**Oprydning: Når I er færdige må saltet IKKE hældes i naturen eller i fedtfælden. Det SKAL i en skraldespand!**