

Bygg en ugn av en kartong

Material

- Kartong
- Folie
- Två metallpinnar
- Folieform
- Briketter
- Tändvätska
- Tändare



Tag en kartong i storlek som en kartong för A4 papper. Klä den invändigt och utvändigt med folie. Man klär den utvändigt för att isolera den så att den bibehåller så mycket värme som möjligt. Stick in två metallpinnar på lagom höjd i "ugnen" så att du får ett galler att ställa en kakform på. Tänk på avståndet mellan pinnarna så att inte formen trillar ner! Under pinnarna skall det finnas plats för en folieform med glödande briketter. Ugnen måste ha en isolerad dörr men luft skall komma in längst ner så att briketterna kan brinna.

Vid användande av ugnen. Tänd briketterna utanför ugnen och flytta in tråget när lågorna har minskat. Vispa raskt ihop smet och ställ in kakformen försiktigt i ugnen. Ställer man den lite diagonalt så balanserar den kanske bättre på pinnarna. För att kakan skall bli klar så gäller det att inte öppna luckan och tjuvkika för mycket för då försvinner värmen och det tar tid att bygga upp den igen. Ett bra tips är att inte titta innan det börjar lukta gott och då kika genom så liten springa som möjligt.

Tigerkaka

100 gr smör

1 dl mjölk

2 ägg

2 dl socker

2 tsk vaniljsocker

3 dl mjöl

1 1/1 tsk bakpulver

2 msk kakao

1. Smält smöret och häll mjölken i det smälta smöret.
2. Vispa ihop socker och ägg så det blir fluffigt. Vispa hårt!
3. Häll smör & mjölkblandningen i äggsmeten och rör runt.
4. Tillsätt allt utan kakaon.
5. Smörj och bröa en form.
6. Häll i två tredjedelar av smeten i formen.
7. Häll nu i kakaon i bunken och vispa samman smeten.
8. Häll det sista av smeten i formen.
9. Grädda 35-40 minuter i 175 grader 😊