

Halloween haamut

Pienet, suloiset halloweenin haamuherkut hurmaavat kenet tahansa.

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 30 Min.



Ainekset::

Kakkupallotaikina:

600 g kuivakakkua (kotitekoinen tai ostettu)

vadelmahilloa tai -marmeladia

Koristelu:

500 g Dr. Oetker Valkoista

Sokerimassaa

Dr. Oetker Elintarvikeliimaa (Baking glue)

Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuviota

1 Kakkupallotaikina:

Murena kakku kulhoon. Lisää vadelmahilloa pienissä erissä, kunnes taikina on muotoiltavissa. Sekoita taikina hyvin sähkövatkaimella tai käsin. Pyöritä taikina palloiksi. Muotoile pallot hieman pidemmäksi ja nosta ne pystyyn tarjoilualustalle.

2 Koristelu:

Kauli sokerimassa ohueksi levyksi. Ota levystä pyöreitä paloja ja nosta palat pohjien päälle. Laskosta sokerimassan reunat. Kiinnitä sokerisilmät elintarvikeliimalla haamuihin.