

Monsteri vaahtokarkit

Leivontaa lasten kanssa - koristele isot vaahtokarkit suklaalla, koristesilmillä ja strösseleillä.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 35 Min.



Ainekset::

Monsteri vaahtokarkit:

- 12 kpl vaahtokarkkeja , isoja
- 200 g valkosuklaata , rouhittuna
- Dr. Oetker Mustaa geeliväriä
- Dr. Oetker Oranssia geeliväriä
- Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
- Dr. Oetker Strösselimixiä
- Dr. Oetker Choco strösseliä
- Dr. Oetker Sugar Eyes - koristekuviota
- 5 kpl suolatikkuja

1 Tikkarit:

Laita vaahtokarkit tikkaritikkuihin tai paperipilleihin. Sulata valkosuklaa vesihauteessa tai mikrossa. Kaada sulatettu suklaa kolmeen lasiin. Värjää suklaat mustalla, oranssilla ja vihreällä geeliväriillä. Kasta vaahtokarkit suklaaseen. Dippaa vaahtokarkin pää strösselissä ja koristele sokerisilmillä ja suolatikuilla. Anna suklaan jähmettyä.

Vinkki:

Laita korkeisiin purkkeihin sokeria tai riisiä ja laita tikkarit sinne kuivumaan.