

Piparminttupastillit

Raikkaat ja makeat piparminttupastillit sopivat vaikka lasten tehtäviksi ja lahjaksi annettaviksi.

noin 80 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Ainekset:

2 kpl kananmunan valkuaista

2 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia

noin 6 dl tomusokeria

Dr. Oetker Elintarvikeväriä (punaista, sinistä, vihreää)

1 ps Dr. Oetker Tummaa

Leivontasuklaata

- 1 Sekoita valkuaiset ja piparminttuaromi kulhossa. Lisää tomusokeria pienissä erissä ja sekoita paksuksi tasaiseksi massaksi. Lisää elintarvikeväriä tipoittain. Voit jakaa massan useampaan osaan ja värjätä osat eri väreillä. Käytä massan vaivaamiseen hansikkaita, jotta väri ei tartu käsiin.
- 2 Lisää tarvittaessa tomusokeria, jotta massa on helposti käsiteltävää ja muotoiltavaa. Jaa massa hasselpähkinän kokoiisiin osiin ja pyöritä palat palloiksi väljästi leivinpaperille. Paina pastilleiksi, joissa on pieni painauma keskellä.
- 3 Sulata suklaa pussissaan kuumassa vesihautteessa (noin 70 astetta). Kun suklaa on kokonaan sulanut, leikkaa kulmaan reikä ja pursota jokaisen pastillin painaumaan suklaata. Anna kovettua.

Säilytä suljetussa rasiassa. Kokoa rasiaan kovettuneet pastillit. Laita leivinpaperi jokaisen kerroksen väliin.