



Luni Smils Juleguf

Ingredienser

2 dl. vand	Frysetørret hindbær	Frugtfarve
400 g. sukker	2 tsk. vaniljeessens	
8 blade husblas	1 pakke flormelis	

Fremgangsmåde

1. Læg husblas i blød i koldt vand i 10 min.
2. Bland 2 dl. vand, sukker og vanilje i en gryde. Bring det langsomt i kog, op til 118 grader.
Brug gerne et stegetermometer eller lign., og sørg for at have en voksen til stede! Omrør forsigtigt, så det ikke brænder på.
3. Når sukkerlagen har nået 118 grader, sættes den til side i fem minutter for at køle lidt af.
4. Når lagen er kølet lidt ned, kan du blande husblas i.
Sørg for at vride så meget vand af som muligt, inden du kommer dem i gryden! Rør rundt, og lad husblasen smelte i sukkerlagen.
5. Hæld lagen i en røremaskine og pisk den på fuld styrke, indtil du får en helt sej masse (ca. 5 min.).
Hvis ikke du har en røremaskine, kan du sagtens bruge en håndmixer eller et piskeris.

6. Dæk en bradepande eller et fad med bagepapir, og lav en seng af flormelis, ved at sprede flormelis i et jævnt, tykt lag.
7. Når skumfidusmassen er blevet helt sej vendes halvdelen over på sengen af flormelis. Sørg for at pudre hænderne godt i flormelis, så det ikke klistrer! Pres massen ud i et jævnt lag på pladen.
8. Bland hindbærpulver og frugtfarve i den anden halvdel af massen, og rør rundt til den er helt ensfarvet.
9. Vend den farvede masse over på sengen, og pres den i et jævnt lag oven på den øvrige halvdel. Dæk det godt ind i flormelis, og dæk til med et stykke bagepapir på toppen.
10. Sæt bagepladen på køl i minimum 30 minutter, så skumfidusmassen sætter sig.
11. Når massen har sat sig og er blevet stiv, kan den stikkes ud. Hvis ikke du har udstikningsforme, kan du sagtens skære den ud med en kniv eller en saks, så længe der er en voksen, der kan hjælpe dig.



Velbekomme!

*... og rigtig god jul,
fra Luni Smil og GoVisit*