

# Champagnevingummier

40 - 50 stk.



● Op til 45 Min.



## Ingredienser:

### Champagnevingummier:

- 12 blade Dr. Oetker Husblas
- 200 g sukker
- 75 g glukosesirup
- 100 g vand
- 1 citron
- 2 ½ dl champagne eller cremant (eller f.eks. mokai med hyldeblomstsmag)
- 1 spsk. smagsneutral olie
- 4 spsk. sukker
- ½ tsk. Dr. Oetker Citronsyre

Denne opskrift stammer fra [bogen Hjemmelavet Slik af Martin Wiese](#)

Foto: David Bering / Montgomery



## 1 Champagnevingummier:

Udblød husblasen i koldt vand. Kog sukker, glukosesirup, vand og saften fra citronen op i en gryde i 15 minutters tid. Når sukkerlagen er færdig med at koge, tages den af varmen. Lad massen køle lidt ned til 80 grader. Vrid nu husblasen fri for vand, og smelt den i den lune sukkermasse. Tilsæt herefter champagne eller cremant. Smør silikoneformene med lidt smagsneutral olie, så vingummierne er nemmere at få ud. Brug en ske eller doseringstragt til at fordele vingummimassen i formene. Sæt vingummierne på køl i et par timer eller til dagen efter.

Når vingummierne har sat sig, tages de forsigtigt ud af formene. Vend dem i en blanding af sukker og citronsyre lige inden servering.

Opbevares i en lufttæt beholder ved stuetemperatur eller på køl.