

Chokolade med krymmel

30 - 40 stk.



nem

● ● Op til 75 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

2 Dr. Oetker engangssprøjteposer

Krymmel og chokolade:

1 æggehvide

200 g flormelis

Dr. Oetker Concentrated Green

Colour

Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Dr. Oetker Concentrated Violet Colour

Dr. Oetker Concentrated Yellow

Colour

250 g mørk chokolade

Denne opskrift stammer fra bogen Hjemmelavet Juleslik af Martin Wiese.

Foto: David Bering / Montgomery



1 Hjemmelavet krymmel:

Tænd ovnen på 100 grader (almindelig ovn).

Pisk æggehviden luftig, og tilsæt herefter flormelis lidt efter lidt, mens der fortsat piskes for fuldt drøn. Tilsæt den ønskede farve, og pisk, til massen er ensartet i farven.

Kom marengsmassen i en sprøjtepose, og klip et meget lille hul i posen. Sprøjt lange strimler ud på et stykke bagepapir, og bag dem i 10 minutter.

Når strimlerne er helt tørre, knuses de med hænderne.

Bagetid: ca. 10 minutter



② Chokolade med krymmel:

Temperer chokoladen i mikroovnen eller over et vandbad. Kom chokoladen i en sprøjtepose. Sprøjt forsigtigt cirkler eller kranser af chokoladen på et stykke bagepapir, så der dannes et hul i midten. Drys den hjemmelavede krymmel oven på chokoladen, mens den stadig er våd. Lad chokoladerne tørre.

Opbevares i en lufttæt beholder ved stuetemperatur.

Tip:

Vil du vide mere om chokoladetemperering? [Så læs mere her for forskellige metoder til chokoladetemperering.](#)

