

# Halloween-cupcake med uhyggelig pynt | Liv Martine

12 - 15 stk.



avanceret

● ● Op til 110 Min.



## 1 Hvid chokoladecreme med citron:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Hak chokoladen og kom den i en skål.

Varm piskefløden op til lige under kogepunktet, tag gryden af varmen. Kom husblas i den varme fløde og rør rundt til den er opløst.

Hæld 1/3 af fløden over chokoladen og rør til det er smeltet. Tilsæt endnu 1/3 og rør til fløden er blandet ind i chokoladen, rør derefter resten af fløden i. Tilsæt fintrevet citronskal og rør det i. Dæk cremen til med husholdningsfilm, således at det rører hele cremens overflade, så der ikke dannes kondens. Sæt cremen i køleskabet.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
foodprocessor eller minihakker  
muffinforme  
Dr. Oetker engangssprøjtetpose  
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm

### Hvid chokoladecreme med citron:

3 blade Dr. Oetker Husblas  
150 g hvid chokolade  
½ l piskefløde  
revet skal fra 3 ubehandlede citroner

### Græskar-cupcakes:

1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50 g)  
200 g græskar (helst Hokkaido græskar)  
150 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
3 æg str. M/L  
150 g brun farin  
1 ½ dl smagsneutral olie,  
smagsneutral  
½ tsk. fint salt

### Fondant pynt - øjne og fingre:

250 g hvid fondant  
flormelis  
Dr. Oetker Sort konditorfarve eller Concentrated Black Colour  
Dr. Oetker Concentrated Red Colour  
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

### Falske glasskår:

100 g isomalt

## 2 Græskar-cupcakes:

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Blend hasselnødderne i en minihakker eller foodprocessor.

Skræl græskarret og riv det groft. Rør revet græskar sammen med sigtet hvedemel og bagepulver. Pisk æg, brun farin, olie og salt sammen i en skål og vend det i mel-blandingen sammen med de blendede hasselnødder. Fordel dejen i muffinforme.

Bag kagerne midt i ovnen i 15-20 minutter. Afkøl kagerne på en bagerist.

## 3 Fondant pynt - øjne:

Tril fem hvide fondant-kugler med en diameter på ca. 2 cm.

Indfarv 20 g fondant med 1 dråbe Sort Konditorfarve eller Concentrated Black Colour. Ælt det godt ind i massen til den er grå. Tril fem små grå fondant-kugler. Tryk de grå kugler flade og sæt dem ovenpå de hvide fondant kugler, så det forestiller farven i øjet. Brug evt. flormelis hvis fondanten hænger fast. Mal herefter pupillen med en madpensel med Sort Konditorfarve eller Concentrated Black Colour. Mal blodårer på øjnene med Concentrated Red Colour.

## 4 Fondant pynt - fingre:

Indfarv resten af fondanten til fingre. Farv fondanten med Concentrated Yellow Colour og Concentrated Red Colour, indtil den ønskede farve er nået. Form fem fingre, tril derefter 5 små kulger til negle, tryk dem flade og aflange. Sæt dem på spidsen af fingrene. Mal neglene med Concentrated Red Colour både på negle og på enden af fingrene, så det ligner blodige afrevne fingre.

## 5 Falske glasskår:

Smelt isomalten i en gryde ved lav varme. Når den er smeltet, hældes den ud på en silikonemåtte eller et stykke bagepapir. Lad den størkne og knæk herefter stykker af så det ligner glasskår.

## 6 Pynt kagerne:

Pisk den kolde chokoladecreme kort igennem. Det er vigtigt at den er helt kold og kun piskes kort igennem, da den ellers kan skille. Fyld chokoladecremen i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt den på de helt afkølede kager.

Pynt med øjne, fingre og glasskår og brug Concentrated Red Colour som blod.



Dr. Oetker Danmark A/S

### Tips:

Istedet for isomalt kan du bruge almindelig sukker, men det vil dog få en brunlig farve. Isomalt er helt glasklart.

Prøv vores opskrift [Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt](#), hvis du selv ønsker at lave din fondant.

