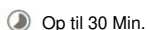


# Hjemmelavede skumfiduser | Bag live med Liv

ca. 36 stk.



for let øvede



Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

røremaskine  
chokolade- eller sukkertermometer

### Ingredienser:

8 blade Dr. Oetker Husblas  
2 dl vand  
400 g sukker  
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract  
2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green Colour  
flormelis

## Bag live med Liv:

Opskriften blev bagt af Liv Martine. Du kan finde live udsendelsen på Youtube her: [Hjemmelavede skumfiduser | Bag live med Liv Martine](#)

### 1 Skumfiduser:

Kom husblas i en skål med rigeligt koldt vand. Kom vand, sukker og vanilje i en gryde og opvarm under omrøring. Lad massen koge op til 118 °C. Tag efterfølgende gryden af varmen og lad massen køle i 5 minutter. Vrid husblas for vand og smelt den i den varme sukkermasse.

Hæld sukkermassen i en skål og pisk med enten en elpisker eller en røremaskine. Det skal piskes i ca. 5 minutter til det er helt tykt og sejt. Flormelis sigtes ud på et stykke bagepapir. Fordel halvdelen af massen ud på bagepapiret i en glat firkant på ca. 20 x 20 cm. Den anden halvdel piskes nu sammen med den grønne farve. Den grønne masse kommes ovenpå den hvide masse, og fordeles jævnt. Sørg for at have godt med flormelis, både på bagepapiret og på fingrene, da det er utroligt klistret. Stil skumfidusmassen på køl i minimum 30 minutter.

### 2 Udskæring af skumfiduserne:

Klip skumfiduserne med en saks i små firkanter, ca. 3 x 3 cm. Vend dem til sidst i en smule flormelis og de er klar til servering.