

Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt

12 - 15 portioner

 for let øvede● Op til 70 Min.

Ingredienser:

Fondant:

2 spsk. vand
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
150 g mini skumfiduser
300 g flormelis
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Violet Colour
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Guld Glitter Gelé

1 Fondant:

Hæld vand, vaniljeekstrakt og mini skumfiduser i en skål velegnet til mikroovn. Rør rundt og smelt det i mikroovnen i 1-3 min. Rør i massen ca. hvert halve minut. Der må ikke være nogen klumper tilbage, når den flydende masse af skumfiduser tages ud af mikroovnen.

2 Sigt 300 g. flormelis i den flydende masse. Ælt massen i ca 5 min. til den har samlet sig. Fondanten skal være smidig og tyggegummiagtig i konsistensen.

3 Del fondanten op i 4 lige store portioner. Tilsæt én farve pr. portion og ælt grundigt farven ind i skumfidusmassen. Kom hver portion fondant i en frysepose og læg det på køl i mindst 1 time.

4 Tag fondanten ud af køleskabet. Hvis massen er for klistret tilføj mere flormelis. Form små ører og snoede horn som vist i videoen ovenover. Stik en tandstik i bunden af hvert horn og pensel med guld glitter gelé.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tips:

Ved brug af kun én enkelt farve tilføjes denne inden flormelis sigtes i den flydende skumfidusmasse.

Find opskriften på regnbue frosting lige [her](#).

