

Hjemmelavet juleskum

ca. 80 stk.



for let øvede

● Op til 70 Min.

1 Jordbærsaft:

Kom jordbær, vand, Vanilla Bean Extract og Citronsyre i en gryde og bring det langsomt i kog og varm det til jordbærrene er møre. Pres bærrene igennem en si, så der kommer så meget saft ud som muligt, der skal bruges 80 g til skumfiduserne.

Ingredienser:

Redskaber:

standmixer eller håndmixer
termometer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm
si

Jordbærsaft:

200 g frosne jordbær
2 spsk. vand
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla
Bean Extract
5 g Dr. Oetker Citronsyre

Juleskum:

7 blade Dr. Oetker Økologisk
Husblas
260 g sukker
120 g Dr. Oetker Flydende
Glukose
80 g jordbærsaft, fra opskriften
ovenover
140 g pasteuriserede
æggehvider
20 g sukker
2 - 3 tsk. Dr. Oetker Concentrated
Pink Colour
200 g flormelis

② Juleskum:

Start med at ligge husblas i blød i koldt vand.

Kog 260 g sukker, Flydende Glukose og jordbærsaft op i en gryde til 117 °C. Imens massen koger, piskes æggehviderne skummende i en røremaskine. Tilsæt 20 g sukker til æggehviderne og pisk det op til en let marengs.

Når sukkerlagen er 117 °C tages den af varmen. Pres vandet fra husblassen og opløs den i sukkerlagen. Rør det godt sammen. Hæld den varme sukkerlage ned i marengsen, i en tynd stråle, imens der piskes på højeste hastighed. Pisk i 8-10 minutter til skumfidusmassen bliver sej og er kølet ned. Farv skumfidusmassen med Concentrated Pink Colour, pisk det i massen.

Kom massen i en sprøjtepose med en [stjernetyl \(ø 16 cm\)](#) eller en [stor rund tyl](#). Beklæd en bradepande med bagepapir og sigt flormelis henover. Sprøjt skumfiduser ud i små toppe. Sigt flormelis over juleskummet, sørg for at skumfiduserne er helt dækkede med flormelis. Lad dem tørre ved stuetemperatur i mindst 3 timer, dog gerne til næste dag. Jo længere tid de får lov at tørre, desto sejere bliver de i konsistensen.



Tip:

Hvis du er interesseret i at vide mere om skumfiduser så har vi samlet vores bedste [tips, tricks og opskrifter på skumfiduser](#).