

Nemme skumfiduser

15 - 20 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

standmixer eller håndmixer
sprøjtepose
stjernetyl

Skumfiduser:

9 blade Dr. Oetker Husblas
1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
¾ dl vand
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean
Extract
200 g flormelis

1 Skumfiduser:

Læg husblad i blød i koldt vand.

Kom vand og indholdet fra et brev Perfect Meringues i en skål. Varm blandingen over et vandbad, imens der piskes med et piskeris eller med en håndmixer ved lav hastighed. Tag skålen af varmen, når pulveret er helt opløst. Vrid husblassen for vand, kom den i marengsmassen et blad ad gangen og pisk indtil husblassen er opløst.

Kom skumfidusmassen i en standmixer og pisk i 8-10 minutter ved højeste hastighed til skumfidusmassen bliver sej og når stuetemperatur (det er også muligt at piske med en håndmixer, men det er nemmere at bruge en standmixer). Rør herefter vaniljeekstrakten i. Kom skumfidusmassen i en sprøjtepose med en stjernetyl. Beklæd en bradepande eller ligende med bagepapir og sigt flormelis henover. Sprøjt skumfiduser ud som små fuglereder, toppe eller noget helt tredje på bagepladen. Sigt flormelis over skumfiduserne, så de er helt dækkede. Lad skumfiduserne tørre ved stuetemperatur i 2-3 timer eller gerne til næste dag. Jo længere tid, de får lov til at tørre, desto sejere bliver de i konsistensen.

Opbevar skumfiduserne i en tæt lukket beholder ved stuetemperatur.



Tip:

Du kan tilsætte andre ekstrakter i stedet for vaniljeekstrakt, så det passer lige til din smag og humør. Du kan også tilsætte Taylor and [College Vanilla Paste](#), så får du de fineste vaniljekorn i dine skumfiduser.

For ekstra dekorative skumfiduser kan du dyppe dem i smeltet chokolade og drysse dem med krymmel.

