

Pebermyntepastiller

80 - 85 stk.



● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Pebermyntepastiller:

1 bæger pasteuriserede æggehvider
3 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Pebermynteekstrakt
400 g flormelis

Pynt:

1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips,
Dark

1 Pebermyntepastiller:

Rør æggehvide og pebermyntearoma sammen i en skål. Tilsæt flormelis lidt ad gangen og rør til massen er fast og klistret.

2 Tril massen til små kugler på størrelse med en stor hasselnød, læg dem på et stykke bagepapir og tryk dem flade, så der kommer en fordybning i midten.

3 Pynt:

Sæt en enkelt chokoladeknap på toppen af hver pastil og stil pebermynterne til tørre.

Tip:

Skal det være ekstra festligt kan der tilsættes konditorfarve i massen. Brug eventuelt plastikhandsker. Det kan være nødvendigt at tilsætte ekstra flormelis, hvis massen bliver for våd. Massen skal deles op i portioner, hvis der skal laves pastiller i forskellige farver.





Dr. Oetker Danmark A/S

Opbevar pebermyntepastillerne i en kagedåse. Husk at lægge bagepapir imellem lagene, da farvede pastiller ellers kan smitte af på hinanden.



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233
