

Skumfidussnemænd

20 - 25 stk.



for let øvede

Op til 60 Min.



Denne opskrift stammer fra bogen Hjemmelavet Juleslik af Martin Wiese.
Foto: David Bering / Montgomery



Ingredienser:

Redskaber:

standmixer
2 Dr. Oetker engangssprøjteposer

Skumfidussnemænd:

7 blade Dr. Oetker Husblas
280 g sukker
120 g glukosesirup
80 g vand
140 g æggehvinder
1 Dr. Oetker Økologisk Bourbon
vaniljestang eller 1 tsk. Dr. Oetker
Vanilla Paste
150 g flormelis
50 g marcipan
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated
Orange Colour
chokoladeknapper (1 håndfuld)

① Skumfidussnemænd:

Læg husblassen i blød i koldt vand. Kog 260 g sukker, glukosesirup og vand op i en gryde til 117 grader. Imens massen koger, piskes æggehviderne skummende i en røremaskine. Tilsæt de resterende 20 g sukker til æggehviderne, og pisk det op til en let marengs.

Når sukkerlagen er 117 grader, 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 lidt ned. Tilsæt herefter korn fra vaniljestang eller vaniljepasta. Skumfidusmassen skal stadig være blød og medgørlig, når den skal sprøjtes ud til snemænd.

Gør en bradepande klar med et stykke bagepapir, og drys hele pladen med sigtet flormelis. Kom skumfidusmassen op i en sprøjtepose, og klip et stort hul. Sprøjt 2 eller 3 skumfidustoppe oven på hinanden. Den nederste top skal være størst, og de efterfølgende toppe skal blive mindre og mindre. Drys flormelis oven på skummet, og lad massen sætte sig i 2-3 timer.

Ælt marcipanen med orange farve. Lav små gulerodsnæser ud af marcipanen, og kom dem på snemændene. Smelt chokoladen, og brug en tandstik eller lignende til at tegne 2 øjne, mund og knapper langs snemændenes kroppe. Drys flormelis oven på skummet, og lad massen sætte sig i 2-3 timer.

Kom resten af chokoladen i en sprøjtepose, og sprøjt chokoladegrene ud på et stykke bagepapir. Lad dem tørre, og sæt dem på snemændene som arme.

Opbevares i en lufttæt beholder ved stuetemperatur.