

Hemgjorda skumtoppar



Kräver lite övning

ca 12 st

Grundrecept:

3 äggvitor
2 dl strösocker
12 st Marie-kex
200 g god choklad av valfri sort

Rom-Vaniljtoppar:

1/2 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
1/2 tsk Dr. Oetker Romarom
Dr. Oetker Vinterströssel

Citrontoppar:

1 tsk Dr. Oetker Citronarom
2 krm Dr. Oetker Gul hushållsfärg
Dr. Oetker Citrusströssel

Minttoppar:

1/2 tsk Dr. Oetker Pepparmintsarom
1 krm Dr. Oetker Blå hushållsfärg
Dr. Oetker Tuggummikulor

Arrakstoppar:

1/2 -1 tsk Dr. Oetker Arraksarom
Dr. Oetker Chocoströssel

Jordgubbstoppar:

1/2 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
2 krm Dr. Oetker Röd hushållsfärg
Dr. Oetker Jordgubbskulor

Gör så här:

Vispa äggvita och hälften av sockret i ren bunke. Vispa med elvisp till ett





fast skum. Tillsätt arom och hushållsfärg och resten av sockret gradvis under fortsatt vispning.

Sätt ugnen på 150 grader. Häll den fasta massan i en spritspåse och spritsa ut på mariekexen. Grädda i ca 10 minuter.

Smält chokladen över vattenbad eller i mikro. Doppa topparna i den smälta chokladen. Strö på dekorationsströset innan chokladen stelnat.

Förvara i lufttät burk, gärna i kylan.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Sverige AB - www.oetker.se