

# Hemgjorda skumtoppar

Recept på hemmagjorda mums-mums, som de även kan kallas. Enkla, men lite kladdiga att göra, och barnen älskar att vara med och hjälpa till!

cirka 12 styck



Lite träning krävs

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser grundrecept:

3 st äggvitor  
2 dl socker  
12 st Marie-kex  
200 g mörk chokad

### Citrontoppar:

1 tsk Dr. Oetker Citronarom  
cirka 2 krm Dr. Oetker Hushållsfärg gul  
strössel med citronsmak

### Minttoppar:

0,5 tsk Dr. Oetker Pepparmintsarom  
1 krm Dr. Oetker Hushållsfärg blå  
Dr Oetker valfritt strössel

### Arrakstoppar:

0,5 - 1 tsk Dr. Oetker Arraksarom  
Dr Oetker Chocoströssel

## 1 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.

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

## 3 Smält chokladen över vattenbad eller i mikro. Doppa topparna i den smälta chokladen. Strö på dekorationsströslet innan chokladen stelnat. Förvara i lufttät burk, gärna i kylan.