

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!

omkring 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
omkring 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. Håll 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 dekorationsströssel innan chokladen stelnat. Förvara i lufttät burk, gärna i kylan.