

Påskchoklad

Recept på enkelt och gott påskgodis som kan varieras i det oändliga. Bara din fantasi som sätter gränser!

cirka 10 styck



Lyckas lätt

up to 60 Min.



Ingredienser:

Chokladfigurer:

200 g vit choklad

1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes

1 Förp. Dr. Oetker gelfärger röd

1 Förp. Dr. Oetker gelfärger gul

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant

Yellow

Dr. Oetker Rainbow mix

cirka 1 - 2 msk Dr. Oetker

Dekorationshjärtan

- 1 Smält den vita chokladen i vattenbad eller i mikrovågsugn. Bred ut den smälta chokladen tunt på ett bakplåtspapper. Dekorera chokladen till morötter, kycklingar och kaniner enligt nedan.

- 2 **Morötter:**
Blanda fyra droppar gul gelfärg och en droppe röd gelfärg. Måla morötter med en pensel i den smälta chokladen.
Lägg grönt stjärnströssel som blast.

- 3 **Kycklingar:**
Kavla gul sockermassa och stansa ut cirklar (använd gärna locket till Rainbow mix strössel som mall).
Placera de gula cirklarna på chokladen som kropp till kycklingen.
Använd smält vit choklad och klistra fast dekoren i form av sockerögon,
gult stjärnströssel som fötter/näbb och rött strössel som kam.



- 4 **Kaniner:**
Dekorera chokladen med sockerögon samt strössel som nos och morrhår.

- 5 Ställ plåten kallt för att stelna.
Bryt i bitar runt figurerna.

