






Superpower pops

Recept på hemgjort godis, som påminner om glass som är roligt att göra tillsammans hela familjen.

6 styck    Lite träning krävs   up to 160 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

glassformar (a´ca 90 ml)
200 g vit choklad
omkring 65 g Rice Crispies (ca 2.5 dl)
apelsinskal (zest)
omkring 1 Förp. Dr. Oetker gelfärger röd , blå, gul och grön

- 1 Smält den vita chokladen över vattenbad. Låt svalna ca 10 minuter. Häll flingorna i en stor skål. Tillsätt apelsinskal och blanda ned den smälta chokladen. Rör om tills allt ris är täckt av choklad.
- 2 Ta upp en fjärdedel av smeten och lägg den i en ny skål. Låt den resterande smeten stå över vattenbad så länge så den inte stelnar.

Tillsätt ca 20 droppar röd färg i den nya skålen. Blanda tills du får en jämn smet.
- 3 Ta en rågad tesked smet till varje glassform (total 6 st). Använd en sked och pressa ner smeten i formarna.
- 4 Ta upp nästa fjärdedel med smet och lägg in en skål. Färga med ca 30 droppar blå gelfärg. Fördela den blå smeten ovanpå den röda och tryck till med en sked så smeten är packad ordentligt.



- 5 Färga nästa del med smet med ca 30 droppar grön färg och de sista delen med 35 droppar gul färg. Fyll respektive lager i glassformarna.

Stick ned 6 st glasspinnar. Låt stå kallt minst 2 timmar så chokladen stelnar ordentligt.

- 6 Vid servering, doppa formarna i hett vatten i några sekunder och dra försiktigt upp dina Superpower Pops.
Klart att servera!

