

# Vackra Rosor av sockermassa

ca 10 st

cirka 10 styck



Lite träning krävs

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant

White vit, (250 g)

1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg  
grön

1 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg röd

1 dl florsocker

Gör dina egna rosor nästa gång du ska göra tårta! Lite pyssligt men väldigt mycket roligare än att köpa färdigt. Med Vit Sockermassa är det lätt att göra vackra och hållbara rosor.

## 1 Gör så här:

Blanda 1 tsk röd hushållsfärg med 0,5 dl florsocker till en slät pasta. Dela sockermassan i 2 delar och gör en fördjupning i den enda delen. Fyll fördjupningen med den rosaröda pastan och knåda samman till en jämn rosa färg.

2 Blanda 1 tsk grön färg med 0.5 dl florsocker och färga resten av sockermassan grön.

3 Kavla ut den rosa sockermassan tunt. Använd lite florsocker som "mjöl" till kavlingen. Skär ut en avlång remsa som rullas samman. När rosen är lagom stor, skärs resten av remsan av och änden trycks samman med rosen. Vik ut rosenbladen något för att få en större och fylligare ros.

4 Forma små kulor av den gröna massan som trycks ut till blad. Skär ut små bladstrimmor med kniv. Lägg rosorna ovanpå bladen.