

Hjemmelavede skumfiduser



Det skal du bruge:

- 9 blade husblas
- 1,5 dl vand
- 300 g sukker
- 2 spsk vaniljesukker

OBS! Sukkeret bliver MEGET varmt, så pas rigtig godt på!

Sådan gør du:

1. Fyld en skål op med koldt vand
2. Put husblasbladene ned i det kolde et blad ad gangen, så de ikke klitrer sammen
3. Put sukker, vaniljesukker og vand ned i en lille gryde
4. Kog sukkersiruppen op til 118 °C ved middelhøj varme
5. Tag gryden af varmen
6. Vrid husblasen fri for vand og put det ned i den varme sukkersirup
7. Rør rundt i siruppen og smelt husblasen - rør godt rundt i det
8. Lad det køle i 10 minutter
9. Put et stykke bagepapir på køkkenbordet og drys flormelis på gennem en si
10. Hæld siruppen over i en stor skål
11. Pisk massen med en elpisker ved højeste hastighed
12. Bliv ved med at piske til det er en sej luftig masse og det er lidt kølet ned
13. Put massen over på bagepapiret drysset med flormelis
14. Drys flormelis gennem en si og lad skumfidusmassen stivne
15. Klip skumfiduserne ud i passende størrelse

Hvad hedder det stadie, I varmer sukkeret op til?

Hvad sker der, når man pisker skumfidusmassen?

Hvorfor tror du, man putter gelatine/husblas i skumfiduser?