

Jordgubbsspöken

30 port.

Ingredienser:

30 st jordgubbar
färska
225 gram vit choklad
hackad
1 tsk smör
3-6 droppar
mandeextrakt valfritt
mörk choklad till ögon
och mun

Gör så här:

Tvätta jordgubbarna och klappa försiktigt med hushållspapper tills de är helt torra. Smält den mörka blockchokladen i mikron på medeleffekt i en skål. Ringla chokladen till munnar och ögon på ett bakplåtspapper. Låt stelna. Smält vit choklad och matfett i mikron på medeleffekt i en skål, rör om tills slätt. Rör i extraktet. Doppa jordgubbarna i chokladblandningen, ställ på ett vaxat papper eller bakplåtspapper. Tryck omedelbart på de förberedda munnarna och ögonen av choklad. Frys i ca 5 minuter.



Jordgubbsspöken

30 port.

Ingredienser:

30 st jordgubbar
färska
225 gram vit choklad
hackad
1 tsk smör
3-6 droppar
mandeextrakt valfritt
mörk choklad till ögon
och mun

Gör så här:

Tvätta jordgubbarna och klappa försiktigt med hushållspapper tills de är helt torra. Smält den mörka blockchokladen i mikron på medeleffekt i en skål. Ringla chokladen till munnar och ögon på ett bakplåtspapper. Låt stelna. Smält vit choklad och matfett i mikron på medeleffekt i en skål, rör om tills slätt. Rör i extraktet. Doppa jordgubbarna i chokladblandningen, ställ på ett vaxat papper eller bakplåtspapper. Tryck omedelbart på de förberedda munnarna och ögonen av choklad. Frys i ca 5 minuter.



Jordgubbsspöken

30 port.

Ingredienser:

30 st jordgubbar
färska
225 gram vit choklad
hackad
1 tsk smör
3-6 droppar
mandeextrakt valfritt
mörk choklad till ögon
och mun

Gör så här:

Tvätta jordgubbarna och klappa försiktigt med hushållspapper tills de är helt torra. Smält den mörka blockchokladen i mikron på medeleffekt i en skål. Ringla chokladen till munnar och ögon på ett bakplåtspapper. Låt stelna. Smält vit choklad och matfett i mikron på medeleffekt i en skål, rör om tills slätt. Rör i extraktet. Doppa jordgubbarna i chokladblandningen, ställ på ett vaxat papper eller bakplåtspapper. Tryck omedelbart på de förberedda munnarna och ögonen av choklad. Frys i ca 5 minuter.



Jordgubbsspöken

30 port.

Ingredienser:

30 st jordgubbar
färska
225 gram vit choklad
hackad
1 tsk smör
3-6 droppar
mandeextrakt valfritt
mörk choklad till ögon
och mun

Gör så här:

Tvätta jordgubbarna och klappa försiktigt med hushållspapper tills de är helt torra. Smält den mörka blockchokladen i mikron på medeleffekt i en skål. Ringla chokladen till munnar och ögon på ett bakplåtspapper. Låt stelna. Smält vit choklad och matfett i mikron på medeleffekt i en skål, rör om tills slätt. Rör i extraktet. Doppa jordgubbarna i chokladblandningen, ställ på ett vaxat papper eller bakplåtspapper. Tryck omedelbart på de förberedda munnarna och ögonen av choklad. Frys i ca 5 minuter.

