Det søte liv...

Halloween Marshmallow Pops

Ingredienser



♥ Marshmallows
♥ Lollipop-pinner (se tips)

Pynt:
♥ Candy melts (se tips)
♥ Overtrekkssjokolade (se tips)
♥ Diverse kakestrøssel
♥ Sjokoladerasp (se tips)
♥ Marsipan
♥ Små, spiselige øyne (se tips)

Fremgangsmåte

Stikk en lollipop-pinne i den ene enden på hver marshmallows. Dytt dem godt inn, så hodet ikke faller av pinnen når du starter pyntingen. Noen marshmallows kan du beholde uten pinner hvis du vil lage noen enkeltstående hoder.

Gjør klar strøsselet og sjokoladerasp ved å ha de i ulike skåler.

Gjør også klart et brett dekket med bakepapir.

Smelt sjokolade og candy melts i ønskede farger. Jeg smelter dette i små kopper i mikrobølgeovnen (varm opp på full styrke i maks 1 minutt og rør rundt til sjokoladen er smeltet).

Dypp marshmallowsene først i smeltet sjokolade/candy melts og deretter i ønsket strøssel/sjokoladerasp. Sett marshmallowsene på brettet så sjokoladen stivner.

Søte spøkelser får du ved å klemme ut marsipan til en sirkel og legge rundt marshmallowsen.

Øynene fester jeg på til slutt og bruker litt smeltet candy melts som lim.

Tips

Candy melts, lollipop-pinner, kakestrøssel, sjokoladerasp, cake pops stativ og spiselige øyne fås kjøpt i diverse nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/halloween-marshmallow-pops