Hjemmelaget sukkerspinn (Sukkerspinndrink)



Ingredienser

Sukkerspinn:
♥ 100 g sukker beregnet på sukkerspinnmaskin (se tips)
♥ 6 sukkerspinnpinner (se tips)

Sukkerspinndrink:
♥ 1 liter rosévin, eller annen sprudlende drikke

Fremgangsmåte

Sukkerspinn:
Finn frem sukkerspinnmaskinen. Finn også frem sukker beregnet på sukkerspinnmaskinen og pinner. Det kan også være greit å gjøre klar et par høye glass som fylles opp med sukker, som du kan stikke ferdiglagde sukkerspinnpinner ned i som stativ.

Sett på sukkerspinnmaskinen og la den varmes opp i 3 - 5 minutter. Du vil se at midtpartiet i maskinen snurrer rundt i rask fart.

Slå av maskinen og vent til platen i midten slutter helt å snurre rundt.

Bruk måleskjeen som følger med sukkerspinnmaskinen og legg en skje med sukker i hulrommet i sentrum av maskinen.

Skru på maskinen igjen og ha pinnen klar. Du vil etter ca. 1 minutt se at det danner seg spindelvev-aktige, tynne tråder av sukkeret etter hvert som det varmes opp. Stikk pinnen ned i maskinen og før den rundt banen i maskinen men du roterer lett

på den. De flortynne sukkertrådene vil da legge seg rundt pinnen.

Etter hvert som mengden sukkerspinn øker, er det best å legge pinnen vannrett over sukkerspinnmaskinen mens du snurrer rundt på den, slik at sukkerspinnet legger seg i stadig nye lag rundt pinnen. Hele prosessen tar vel ca. 1 - 2 minutter.

Slå av maskinen. Sett pinnen med sukkerspinnet ned i et glass med sukker (som fungerer som stativ), og gjenta prosessen med ny porsjon sukker og ny pinne.

Sukkerspinndrink (Cotton Candy Drink):
Du får ekstra stilig utseende på velkomstdrinken ved å legge en dott sukkerspinn på toppen av glasset!

Jeg bruker her rosévin, men hva som helst kan brukes, enten det er champagne, hvitvin, en cocktail, en alkoholfri mocktail eller rett og slett bare et glass med brus eller saft.

Hell først drikken i glasset, og eventuelt isbiter hvis du vil ha det, og legg sukkerspinnet på toppen av glasset til slutt. Pass på at sukkerspinnet ikke kommer i kontakt med væsken. Når man skal forsyne seg av drikken, kan man dytte sukkerspinnet ned i glasset, og det vil da smelte og løse seg opp i drinken umiddelbart og gjøre den et hakk søtere. □□

Tips

♥ Sukkerspinn er best å servere relativt nylaget, slik at sukkerspinnet er mest mulig fluffy og volumiøst. Etter at sukkerspinnet får stått en stund, klapper det litt sammen.

♥ Aldri bruk mer sukker av gangen enn den mengden som angis av måleskjeen som følger med pakningen. Hvis du vil ha en ekstra stor sukkerspinn, kan du lage sukkerspinnet i to omganger med samme pinne, slik at du fortsetter å bygge opp sukkerspinnet på den samme pinnen i runde to.

♥ Sukkerspinnmaskin finnes i flere varianter og med ulik type kvalitet. Jeg er veldig fornøyd med den jeg har fra **Slikkepott.no** som du finner **HER**. En annen og rimeligere variant finner du **HER**.

♥ I pakningen følger det med måleskje, 6 pinner og 100 g rosa sukkerspinnsukker. Dette blir fort brukt opp, så husk å kjøpe ekstra pinner og sukkerspinnsukker. Du kan kjøpe flere pinner separat, se for eksempel 100-pakning **HER**.

♥ Sukkerspinnsukker finnes i massevis av forskjellige smaker, som gjør det ekstra gøy å lage sukkerspinn! Se stort utvalg **HER**.

♥ Hos **Slikkepott.no** kan du også få kjøpt en kjempekjekk produktpakke med det du trenger for å lage sukkerspinn, se **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-sukkerspinn-sukkerspinndrink