

#SHOKOCHOKPÅSKE

# SHOKOCHOK PÅSKE-LIVE DEL 2 23/3 2021 KL. 19:30

## DET SKAL DU BRUGE

- Forstøbte påskeæg
- Halvkugle silikoneform som passer til dine påskeæg (Ø30mm)
- Sprøjtepose
- Gryde
- Skraber/Spatel
- Elpisker

## 3 SÅDAN FYLDER DU

- Når cremen er kold, piskes den luftig, Pas på ikke at piske den for meget. For så vil den skille.
- Kom herefter cremen på en sprøjtepose
- Tag indlæggene ud af frysren. Husk de skal være helt frosne.
- Sprøjt nu creme ned i de halve æg. Kom en smule creme i bunden, og kørs herefter sprøjteposen rundt i æggene. Sørg for at der er plads til "blommen" i midten.
- Kom nu indlægget "blommen" ned i midten af ægget.
- Fyld evt. op med lidt ekstra creme hvis muligt.

Har du kommet lidt for meget creme i, kan det overskydende creme skrubes af med en spatel eller skraber.

## 2

## SÅDAN LAVER DU FYLD

### MANGO OG PASSIONSFRUGT MIDTE

- 75 g mango pure (blendet mango)
- 50 g passionsfrugt juice eller pure
- 5 g honning
- ½ bl husblas
- Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand.
- Kom mango, passionsfrugt og honning op i en gryde, og lad det koge op.
- Smelt husblassen i blandingen og fordel puren i silikoneformen.
- Kom silikoneformen på frys.

### HVID CHOKOLADECREME

- 2½ dl. piskeføde
- 1 bl husblas
- 100 g hvid chokolade
- +½ tsk vanilje paste
- Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand.
- Varm fløden på til lige underkogepunktet. Smelt husblassen heri.
- Kom fløden over chokoladen, og rør indtil chokoladen er smeltet. Kom husholdningsfilm helt ned til massen og lad den køle helt af.

## 3

## SÅDAN SÆTTES ÆGGENE SAMMEN

- Lun en pande eller gryde ganske kort ved middel varme.
- Tag gryden af varmen, og vend bunden op ad. Kom nu dine fyldte æggeskaller ovenpå gryden, så chokoladen smelter en smule.
- Sæt nu de to skaller sammen, og lad dem køle af.

