

Rice Krispies Treat

Hvis nogen af jer har set Cake Boss, har i garanteret også set at han har brugt enorme mængder af Rice Krispies til at forme figurer, motorcykler, biler og diverse med.

Det er noget rigtig snask at arbejde med! Så er det sagt, men det er sjovt at prøve nye ting, og jeg tror at med erfaringen bliver det nemmere.

Kan du ikke finde rice krispies, kan du bruge Coco Pops istedet. Det fungerer ligeså fint.

Opskriften på Rice Krispies Treat er:

300 g skumfiduser
100 g smør
175 g rice krispies
1/2 tsk vanilje ekstrakt

evt. lidt flormelis

Sådan gør du:

1. Smelt smøret i en gryde, og smelt herefter skumfiduserne i smøret.
2. Tilsæt Rice Krispies, og bland det hele godt sammen.
3. Kom massen i en form med bagepapir og form til den ønskede genstand.

Det er en god idé at bruge handsker, da det ellers er en ret så klistret affære.

Hvis det klistrer for meget kan der tilsættes lidt flormelis for at løsne det fra fingre/ handsker.

Stilles på køl, når den er formet færdig.

Et andet tip er at lynforme den, sådan groft, stille den på køl 20 minutter, og derefter finforme resten. Massen er en del nemmere at arbejde med når den er kølet lidt af. Bare husk den ikke må være hel kold før du former den, for det er næsten

umuligt.