

Skumfiduser

Ingredienser:

210 g vand
400 g sukker
1 vaniljestang
34 g husblas
200 g flormelis

Vej alle tingene nøjagtigt af. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud i sukkeret. Vand, sukker og både kornene og selve vaniljestangen sættes over ilden i en tykbundet gryde. Lad det koge op. Blød husblasen op i koldt vand 5 minutter. Knug vandet af og rør det i den varme sukkerlage. Lad det koge sagte i 20 minutter. Drys et tykt lag flormelis i en lille bradepande eller et fad. Efter 20 minutter tages gryden af og køler af i 10 min. Pisk den varme sukkerlage i røremaskine eller med elpisker, til den er meget hvid og skummende. Jo længere tid man pisker jo bedre bliver skumfiduserne. Til sidst er det meget tykt. Så hælder man det ud i bradepanden og fordeler i et jævnt lag. Sigt mere flormelis over massen, til den er helt dækket. Når massen er helt kold, kan man klippe den i stykker med en saks. Drys med flormelis undervejs, så skærefladerne også bliver dækket, ellers klistre det helt vildt sammen.

Man kan farve dem, farven kommes i under piskningen. Man kan også give dem en anden smag end vanilje, mastic (som anvendes til turkish delight), rosenvand eller orangeblomstvand dette tilsættes under piskningen. Andre krydderier, f.eks. kanelstænger, lakridsrod, stjerneanis eller kardomme, kan man tilsætte under kogningen i stedet for vaniljen.

Lakridspulver fra Panduro hobby, brug ca. 0,5 dL til en hel portion skumfiduser.