

Sjokoladepasta

I dag lager Nettlingen og Nettbakeren, sjokoladeroser...han har oppgave hver dag å lage "sweet on a pillow", og han ville gjerne lage sjokoladepasta – why not...og vi satte igang.



Men denne pastaen kan du lage roser, eller andre blomster og pynt – sjokoladeskilt.

Sjokoladepasta:

- 500 gram sjokolade
- 250 gram lys sirup

Smelt sjokoladen, gjerne i et vannbad – om du smelter i mikrobølgeovn så pass godt på så den ikke blir for varm. Nå kan du røre sirupen inni. Bland alt godt sammen, og pakk dette inn. Jeg bruker slik zip lås poser, synes de er geniale. Husk å presse ut all lufta for du lukker posen.

Denne bør nå ligge, gjerne til neste dag. Den kan bare ligge ute på bake benken.

Massen blir ganske hard, men om du deler den opp i mindre biter, og knar den sammen, så får du fort en smidig masse du kan jobbe og lage pynt med.

Et lite tips er også å kna inn litt marsipan – da ble den lettere å jobbe med. Men du klarer deg fint uten og:))

Lag og tryll figurer. Nettlingen laget roser....og hadde hvit sjokolade over:))

