

Husblas
eksperiment

Eksperiment

BAG
FOR
BørneTelefonen



Dr.Oetker

Kvalitet er den bedste opskrift.

Eksp^{er}iment

Lav din egen frugtkaviar

Ingredienser:

- 2 dl smagsneutral olie, skal have været i fryseren i mindst 1 time
- 3 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
- 3 spsk. saft, fx hindbær eller jordbær
- ½ tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve

Redskaber:

Pipette eller engangssprøjtepose

Forberedelse:

Kom olien i et glas og sæt den i fryseren i mindst 1 time (olien kan fryse helt, hvis den er for længe i fryseren, så kom den højst i fryseren et par timer inden brug).

Fremgangsmåde:

1. Udblød husblassen i koldt vand i ca. 5 minutter.
2. Kom saften i en lille gryde og tilsæt Rød Konditorfarve.
3. Varm saften op.
4. Fjern saften fra varmen, lad den køle let af. Klem husblassen fri for vand og smelt den i den varme saft. Lad gelé-saften køle af til den er fingervarm.
5. Kom gelésaften i en pipette eller sprøjtepose. Dryp små dråber ned i den iskolde olie, der har været i fryseren.
6. Hæld olien over i en si og lad kaviaren dryppe af. Nu er den klar til at blive brugt som pynt på en kage.

Hvad er husblas og hvad bruger vi det til?

Husblas er et andet ord for gelatine og består af protein udvundet fra knogler og hud af okse eller svin. I køkkenet bruger vi det til at stivne mousser og desserter fx tunmousse og citronfromage og det er en vigtig ingrediens i de fleste vingummier.

På grund af proteinerne i husblassen, må den ikke varmes op til mere end ca. 60 °C, da proteinerne ellers vil begynde at gå i stykker.

I noget rå frugt findes der enzymer, der kan ødelægge proteinerne, derfor er det vigtigt altid at koge frugt som fx ananas og papaya, hvis du vil blande det med husblas. Du kan også bruge husblas til lave din helt egen kaviar – men af frugt!



Kvalitet er den bedste opskrift.



**BAG
FOR
BørneTelefonen**