

Opskrift  
live-bagning

# Emils uhyggelige halloween pynt

**BAG**  
**FOR**  
**BørneTelefonen**



## Ingredienser og udstyr

### Glasskår:

**Udstyr:**  
lille kasserolle  
bagepapir

**Ingredienser:**  
250 g isomalt

### Blod:

**Udstyr:**  
pensel  
lille skål  
teske

**Ingredienser:**  
75 g glukosesirup  
rød frugtfarve/pastafarve

### Knogler:

**Udstyr:**  
minihakker  
lille kniv  
pensel

**Ingredienser:**  
300 g hvid chokolade  
lidt kakaopulver

## Fremgangsmåde

### Glasskår:

Smelt isomalt i en lille kasserolle. Hæld det ud på et stykke bagepapir og lad det køle helt af og blive hårdt. Bræk det i stykker og brug som pynt.

### Blod:

Rør sirup og rød farve sammen til det ligner blod og brug som pynt.

### Knogler:

Blend hvid chokolade i en minihakker til en modellerbar konsistens. Ælt en lille klump sammen på bordet og form den til knogler. Brug kniven til at lave detaljer og ridser. Lad chokoladen sætte sig kort på køl til den er hård. Pensl med kakaopulver for at få knoglerne til at se slidte ud.