



Årets julegave

Det er intet mindre end genialt! Piskeriset fra OBH er nemlig udstyret med et digitalt termometer, der viser temperaturen på få sekunder, hvilket gør det nemt at smelte chokolade og piske i de forskellige saucer og cremer, der kræver den rette temperatur. Termometeret, der kan måle temperaturer fra -50 til 200°, fås i hvidt, grønt og sort til 299 kr.

VIND

Vi udlodder otte piskeris med termometer fra OBH, hver til en værdi af 299 kr.

Piskeriset kan måle?

Sms **FJK REGN** eller **FJK TEMPERATUR**

til 1266 senest den 17. december.
Pris 8 kr. + alm. sms-takst.*

(12 stk.)
1 usprøjtet appelsin
200 g blødt smør
200 g sukker
3 æg
200 g mel
1½ tsk. bagepulver
1 tsk. kanel

Hvid chokoladesmørcreme:

150 g hvid chokolade
375 g blødt smør
450 g flormelis
3 pasteuriserede æggeblommer
Grøn frugtfarve
Rød frugtfarve
Sukkerkrymmel

Riv skallen og pres appelsinen. Pisk smør, sukker, appelsinskal og -saft sammen og rør æggene i et ad gangen. Sigt mel, bagepulver og kanel i og rør dejen hurtigt sammen. Fordel dejen i 12 muffins-forme, bag dem ved 175° i 20 min. og lad dem køle af. Smelt chokoladen over vandbad og pisk smør, flormelis, æggeblommer og chokolade godt sammen, til smørcremen bliver let og luftig. Tag 3 spsk. hvid smørcreme fra og kom den i en sprøjtepose med en lille fladnæset tylle. Del resten af cremen i to portioner og farv den ene rød og den anden grøn. Kom den grønne creme i en sprøjtepose med en stor stjernetyille og den røde i en sprøjtepose med en fladnæset tylle. Sæt den grønne creme på halvdelen af kagerne i høje toppe, så de ligner juletræer, og pynt med sukkerkrymmel. Sæt den røde creme på resten af kagerne som toppe. Sæt kant og top på hver af "huerne" med den hvide creme og pynt med sukkerkrymmel.