



# Mini Isdessert m. varm karamelsovs

MARTS 23,  
2008

OVERSAT TIL DANSK FOR MINI1TIL12.DK AF GITTE GADE



©Ide og foto mysmallobsession.com **HUSK Venligst, kun til privat brug!**

## **Materialer:**

Nåle til opslagstavler.

Sprøjte eller applikationsflaske.

Kirsebærrød Fimoler

Ravfarvet vinduesglasmaling.

Klar neglelak.

En tandstik.

Klæbemasse.

En golftee.

Spraylim.

Pollyfilla ell. lign. hvidt tætningsmasse.

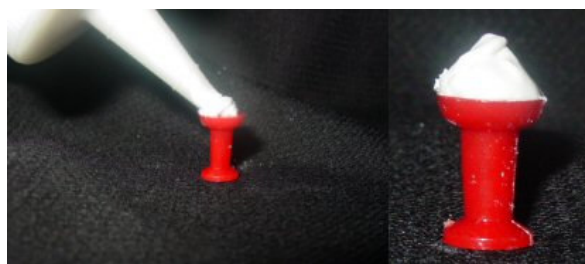
En bidetang.

Couscouskerner. ( revet, tørret appelsinskal - fra supermarkedets krydderiafdeling - kan også bruges)



## **Trin 1:**

Klip nålen af nåleholderen med en bidetang. Hvis du kan trække nålen ud, kan du i stedet gøre det.



## **Trin 2:**

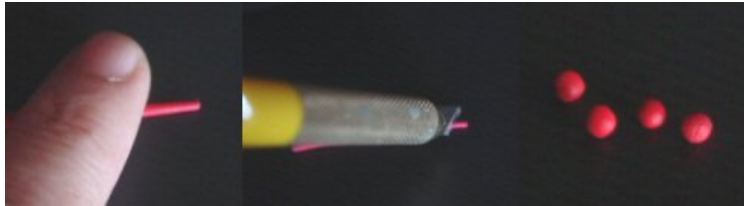
Fyld noget Pollyfilla i en sprøjte eller applikationsflaske. Tryk en lille mængde ud på toppen af nåleholderen, vær opmærksom på at overfladen skal dækkes helt. Det skal ligne en klump is



### TRIN 3:

Brug en tandstik til at duppe lidt glasmaling på toppen og ned langs siden af isen for at illudere karamelsovs.

Du kan i stedet bruge andre farver glasmaling til at forestille f.eks. frugtsovs. Lad det tørre.



### Trin 4:

Mens isen og pynten tørrer, ruller du en lille pølse rødt fimoler og skærer den i små stykker. Tril dem til små kugler, og bag dem i ovnen ( følg anvisningen på pakken).



### Trin 5:

Hæld en smule couscouskerner i en plasticpose og bank dem til de er let knust. Tilsæt en lille bitte smule ravfarvet glasmaling. Denne blanding vil blive til isens 'nøddepynt'. Bland det godt, og lad det tørre.

Når 'kirsebærene' er færdigbagte og afkølede, anbringer du en lille bitte klat Pollyfilla på toppen af isen, - det skal ligne flødeskum. Anbring forsigtigt et lille kirsebær på toppen.



### Trin 6:

Brug en golftee og en lille klat klæbemasse til at holde isdesserten, for ikke at få lim/lak på fingrene.

Spray nu ganske lidt spraylim på desserten og drys 'nøddepynt' på toppen.

Når det er tørt, lakeres med klar neglelak.