CA. 45 MIN

4 x

FARS CHOKOLADESUPPE MED FRUGTSPYD OG KÆRLIGHEDSKIKS

LAVET AF DANIEL KRUSE

FARS KÆRLIGHEDSKIKS

I SKAL BRUGE

50 g smeltet smør
50 g flormelis
50 g hvedemel
50 g æggehvider

SÅDAN GØR I

1. Start med at tænde ovnen på 180 grader.
2. Smelt smørret ved svag varme.
3. Bland mel og flormelis sammen.
4. Tilsæt æggehviderne og rør godt.
5. Til sidst røres det smeltede smør i. Pas på smørret ikke bliver for varmt. Det skal være fingerlunt.
6. Dejens konsistens skal være som glasur.
7. Dejen puttes op i en sprøjtepose. En almindelig frysepose kan også bruges. Klip et lille hjørne af.
8. Put bagepapir på en bageplade.
9. Dejen sprøjtes nu på pladen som hjerter eller små cirkler på størrelse med en femkrone.
10. Der skal ca. være 3 hjerter/cirkler til hver.
11. Kiksene bages i den forvarmede ovn i ca. 4-6 min eller til de er gyldenbrune. HOLD ØJE! Det går pludselig meget hurtigt.
12. Herefter tages kiksene ud og afkøles. Pas nu på fingrene.
13. Server kærlighedskiksene med frugtspyddene og den varme chokolade.

FRUGT PÅ SPYD

I SKAL BRUGE

2 kiwi
15 vindruer
10 jordbær
1/4 mango
1 æble
8 træspyd

SÅDAN GØR I

1. Skræl mango, æble og kiwi og skær dem i passende tern.
2. Skyl jordbær og vindruer.
3. Sæt frugten på spyd og anret herlighederne på et fad.
4. Tag spyddene med ind på bordet med chokoladen og kærlighedskiksene.

GODE OPGAVER TIL FAR OG BARN

Barnet skærer frugt og anretter på spyd. Dypper også frugtspyddet i chokoladen for mor, så hun ikke skal lave noget som helst.

Far tager sig af den varme chokolade, og laver kærlighedskagerne.

CHOKOLADESUPPE

I SKAL BRUGE

150 g fløde
100 g mørk chokolade 60 eller 70 % kakao
1 stang vanilje (2 spsk. vaniljesukker kan også bruges)
1 spsk. akaciehonning

SÅDAN GØR I

1. Start med at flække vaniljestangen på langs, og skrab så kornene ud med en kniv.
2. Hak chokoladen i mindre stykker og put den i en kasserolle eller gryde sammen med fløde, honning og vanilje.
3. Smelt det ved svag varme.
4. Når det er lunt og chokoladen er smeltet, er suppen klar til servering. Hæld den op i små skåle, så alle får en lille skål hver.

GODE TIPS

Køb pistacienødder, mandler, hasselnødder eller en anden skøn nød. Hak dem og vend chokoladespyddet i dem til sidst.

Man kan selv vælge hvilken frugt, som I vil putte på spyddene. Frugt i sæson smager tit bedst.