

GELÉØJNE

OPSKIFTEN LAVES I ICEBALL MAKER



TIL CA. 4 ICEBALL MAKER FORME - 16 ØJNE

DET HVIDE I ØJET

- 2 dl mælk
- 6 dl vand
- 8 spsk. sukker
- 11 blade husblas

1) Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 min.

2) Mælk, vand og sukker hældes i en gryde og varmes (eller i mikrobølgeovnen i 2-3 min til det er varmt)

3) Tag det af varmen og kom herefter husblassen i og rør godt rundt, til det er opløst.

4) Lad det køle godt ned. Det må ikke være varmt, da det vil opløse den farvede gele, når det hældes over. Og det må selvfølgelig heller ikke stivne (så undgå køleskab)

TIL IRIS - det farvede i øjnene (portionen deles inden farverne kommes i)

- 2 dl vand
- 2 dl hyldeblomstsaft, eller anden gennemsigt saft.
- 8 stk. husblas

- Sort pastafarve pupiller (blåbær eller chokoladeknapper hvis det skal være nemt)
- Pastafarve til iris (de farver du ønsker), her er brugt rød, blå og grøn.

5) Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 min.

6) Vand og saft hældes i en gryde og varmes (eller i mikroovn i 2-3 min til det er varmt)

7) Tag det af varmen og kom herefter husblassen i og rør godt rundt, til det er opløst.

8) Tag 2-3 spsk. væske fra i et lille glas til pupillerne) og kom sort pastafarve i og rør godt (det skal være kulsort) Dette gøres ikke hvis man bruge blåbær eller chokolade knapper, hvilket er meget nemmere.

9) Del resten af væsken op i det antal forskellige farver du vil lave og kom f.eks. blå, grøn og rød pastafarve i hver portion.

10) Sæt dine "Iceball Maker" i et ildfastfad eller på et spækbræt (så de står stabilt, når de flyttes på køl). Hæld ca. 1,5 spsk. af den farvede væske i hvert hul (i den nederste del af Iceball Makeren), og sæt det på køl i ca. 5-10 min (det skal være koldt men ikke stivnet)



11) Tag et lille stykke bagepapir og læg det på et spækbræt (så de står stabilt, når de flyttes på køl). Dryp med en ske, dråber af den sorte væske (pupillerne) ned på bagepapiret. (behøves ikke ved brug af alternativ pupil)



12) Sæt dem på køl, indtil geléen har sat sig (ca. 5 min).

13) Når geléen til pupiller har sat sig, skal pupillen lægges over i formene. Skrap én pupil af bagepapiret af gangen, med spidsen af en spisekniv og læg det forsigtigt ned i den farvede gelé (som ikke må være stivnet endnu).

14) Sæt dem på køl til de har sat sig (ca. 20 min)

15) Når den farvede gelé har sat sig, sættes den øverste del af "Iceball Maker" på. Sæt herefter 2 stk. madelastikker (eller snor eller hvad du lige har) rundt om i hver ende så stramt du kan (kanterne må gerne folde lidt ind over, vi skal bare være sikker på at den øverste del ikke løfter sig det mindste)



16) Hæld den hvide væske over i en lille kande som er let at hælde en tynd stråle af. Nu fyldes alle hullerne igennem det lille hul øverst. (Der er lavet lidt ekstra af den hvide væske i denne opskrift, hvis du hælder lidt ved siden af, det kan jo ske)

17) Nu stilles øjnene på køl til de er helt stivnede (ca. 3 timer eller natten over)

VIGTIGT!

Øjnene kan **ikke** bare tages ud af formen direkte fra køl, så vil de blive halveret, da gelen sidder fast i formene. så nu skal du holde tungen lige i munden!

18) Fyld et ildfastfad, hvor hele Iceball Maker formen passer i, med meget varmt vand. Nu skal hele formen ned i vandet, så øjnene løsner sig (mellem 5-20 sek.) Det er meget vigtigt de ikke ligger der for længe, for så vil de smelte helt, men hvis ikke de er blevet varmet nok, vil øjnene dele sig i 2 når de skal tages ud af formen, da gelén jo ikke er lige så holdbar som en is-kugle. Prøv dig forsigtigt frem. Start kun med at løfte i den ene side, så de andre kan nå at få mere varme, hvis ikke de har været der længe nok.

19) Lige så snart de er kommet ud af formen kan de serveres. Evt. i en uhyggelig Halloween drink eller Bowle. De kan også gemmes i køleskabet til de skal bruges (1-2 dage) eller fryses ned (dog ser de lidt anderledes ud, da de jo har fået frost)

TIP: For en uhyggelig blå-lilla farve i din drink kan du blande blå og rød sirup. På vores billede er der brugt "brombær sirup" og "blue curacao" sirup. Bland evt. med en hvilken som helst gennemsigtig sodavand og måske vodka, gin eller rom til de voksne.

