



Ideer til din næste fest / dit næste arrangement med Kølemandens softicemaskine

Husk, at opskrifterne kun er vejledende. Du skal hele tiden smage til, så du i sidste ende får det resultat, som du selv syntes smager godt.

Navn	Det skal du bruge	Sådan gør du
<p><i>Tilbehørsbar</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Forskellige slags slik (eks. vingummibamser, små marshmallows, m&m's, chokoladeknapper. - Forskellige slags udskåret frugt. - Forskellige slags krymmel. - Forskellige slags nødder. - Forskellige slags overtræk. 	<p>Hav gerne en masse forskellige krukker til de forskellige toppings – anret dem evt. på et bord med træstubbe i forskellige højder.</p>
<p><i>Voksen softice</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> - En kande stærk kaffe. - Evt. Baily's, Dooleys eller den whiskey du bruger til irsk kaffe eller favorit likør. 	<p>Hæld 2 cl likør i et glas. Hæld kaffe ovenpå. Top op med rigeligt softice.</p>
<p><i>Softice i varm kakao</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ynglings varm kakao. 	<p>Hæld varm kakao i koppen. Top op med rigeligt softice.</p>
<p><i>Marcipanchips</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Marcipan på rulle. - Æg, kanel og sukker. 	<p>Skær marcipanen i tynde skiver og tryk dem lidt tyndere med hånden. Læg dem på en bageplade med bagepapir. Pensl med æg og drys et tyndt lag kanel og sukker over.</p> <p>Bag chipsene 7-8 minutter ved 200° C og køl dem af på en rist.</p>



Eksempel på overtræksovs:

Chokolade – Karamel – Lakrids – Jordbær – blendede frugt (eks. jordbær) – nougat (4 spsk. stærk kaffe og 200 g nougat smeltes i en gryde under svag varme).

Eksempel på krymmel:

Fin eller grov chokolade - Tivoli mix – Lakrids – Jordbærcrunch – hindbærcrunch – knuste oreos.