

Fjordhusets Ø-bolcher

Grundopskrift til seks portioner a' ca. 200 g. færdige bolcher



Grundopskrift:

2 dl vand
3 dl druesukker
4 dl alm. sukker

De tre ting blandes i en god, tykbundet gryde og varmes op uden omrøring til massen er præcis 162 grader. Herefter hældes massen ud i seks portioner på oliesmurte silikonemåtter. Plastskraberne og saksen skal også være smurt ind på forhånd.

Mens massen varmes op i gryden, lægges citronsyre, farve – og smagsstof på midten af silikonemåtten. Massen hældes oveni og æltes godt ved hjælp af de to plastskrabere.

Til sidst æltes og trækkes bolchemassen i lange, tynde strimler, som evt. kan snos. Inden massen bliver for kold, er det vigtigt at klippe bolcherne ud. For at bolcherne ikke kommer til at klistre sammen, er det vigtigt at de køler ned hver for sig og til sidst vendes i flormellis og magnesium.



Frisk mynte:

1/2 tsk. citronsyre
16 dråber pebermyntesmag
16 dråber grøn farve



Syrlige hyldeblomster:

1/2 tsk. citronsyre
16 dråber hyldeblomssmag
16 dråber gul farve



Søde brombær:

1/2 tsk. citronsyre
16 dråber brombærsmag
16 dråber rødviolet farve