

Fondant

15 skumfidusser
2 spsk olie
4 spsk vand
1-1½ pk. flormelis

Skumfiduser, olie og vand blandes i en skål. Har man en mikrobølgeovn, gives blandingen 30 sek og derefter røres godt i det, 30 sek igen og røre. Dette gøres indtil det hele er smeltet. Har man ikke mikrobølgeovn varmes det over vandbad og røres godt sammen, igen indtil det er smeltet helt. Herefter blandes flormelis i. Dette kan gøres med elpisker, men det er ligeså nemt med en ske. Når det ikke længere er muligt at røre eller piske, hældes det ud på bordet eller en silikone måtte, her æltes det indtil det har konsistens som modellervoks. Det må endelig ikke blive for tørt.