

Wie man Gelatineeier herstellt

Die einfach herzustellenden und sicher zu verwendenden Gelatineeier sind die ideale Ergänzung für deinen Sinnovator-Ovipositor. Sie können tief eingegraben werden und lösen sich eher auf, als dass sie schlüpfen. Du kannst also sicher sein, dass sie dir nichts Böses wollen!

Du glaubst, du bist bereit für dieses Gelee? Befolge diese einfachen Schritte:

1. 355 ml Wasser in einen Kochtopf geben
2. 90 g Gelatinepulver einstreuen
3. Lasse die Mischung 10 Minuten lang stehen - nach dieser Zeit ist die Mischung fest geworden.
4. Drehe die Hitze auf mittlere Stufe und rühre die Mischung ständig, um Luftblasen zu vermeiden (nicht zum Kochen bringen - wenn nötig, reduziere die Hitze).
5. Weiterfahren, bis die Mischung vollständig geschmolzen ist
6. Den oberen Teil der Sinnovator Gelatine-Eierform auf dem Boden befestigen
7. Giesse die flüssige Gelatine durch die trichterförmige Öffnung an der Oberseite jedes "Eies", bis es voll ist.
8. In den Kühlschrank stellen und über Nacht/für mehrere Stunden fest werden lassen

TIPS:

1. Bewahre die Gelatineeier in der Form und im Kühlschrank auf, bis du sie verwenden möchtest, da sie in kaltem Zustand fester sind und sich leichter verarbeiten lassen!
2. Verwende keine Gelatine, die Farbstoffe oder Zucker enthält, auch nicht JELL-O
3. Füge mehr Gelatinepulver hinzu, wenn die Eier anfangen zu bröckeln oder zu zerbrechen.

Comment fabriquer des œufs en gélatine

Faciles à fabriquer et sûrs à utiliser, les œufs en gélatine sont le complément idéal de ton ovipositeur Sinnovator. Ils peuvent être enterrés profondément et se dissolvent plutôt qu'ils n'éclosent. Tu peux donc être sûr qu'ils ne te veulent pas de mal !

Tu penses être prêt pour cette gelée ? Suis ces étapes simples:

1. Verser 355 ml d'eau dans une casserole.
2. Saupoudrez 90 g de gélatine en poudre.
3. laisse reposer le mélange pendant 10 minutes - après ce temps, le mélange aura pris.
4. tourne le feu à puissance moyenne et remue constamment le mélange pour éviter les bulles d'air (ne pas porter à ébullition - si nécessaire, réduire le feu).
5. Continue jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.
6. fixe la partie supérieure du moule à œufs en gélatine Sinnovator sur le fond
7. verser la gélatine liquide par l'ouverture en forme d'entonnoir sur le dessus de chaque "œuf" jusqu'à ce qu'il soit plein.
8. placer au réfrigérateur et laisser durcir pendant la nuit/pendant plusieurs heures.

TIPS:

1. conserve les œufs en gélatine dans le moule et au réfrigérateur jusqu'à ce que tu veuilles les utiliser, car ils sont plus fermes et plus faciles à travailler lorsqu'ils sont froids !
2. n'utilise pas de gélatine contenant des colorants ou du sucre, même pas de JELL-O
3. Ajoute plus de gélatine en poudre si les œufs commencent à s'effriter ou à se casser.