

Направете си блата сами



Тук можете да разберете как можете сами да направите блата

Материал / съставки

- 310 г пресята пудра захар
- 2 супени лъжици царевично нишесте
- 1 чаена лъжичка масло без аромат
- 18g смлян желатин
- 1 щипка сол
- 1 пакетче ванилова захар
- 180 мл вода
- евентуално червено оцветител за храна
- Съд за печене
- миксер
- купа
- Тиган и печка
- Скрепер за тесто
- лъжица
- Сито
- Възможно резачка за бисквитки
- нож
- Хранителен филм

ръчно

Пригответе съда за печене, така че сместа да не залепне:

Смесете 1 супена лъжица пудра захар и 2 супени лъжици царевично нишесте

Намажете форма за печене много тънко с масло

Пресейте прахообразната захар / царевично нишесте на дъното на съда за печене

|||

За блатната маса:

Смесете заедно желатина, солта, ваниловата захар и водата

Оставете тази смес да набъбне за 5 минути

Загрейте леко в тиган, но не го оставяйте да заври, докато желатинът се разтвори

|||

Междувременно пресейте 300 г пудра захар в купа за смесване

|||

Добавете течността към пудрата захар при разбъркване и разбийте с около 5-10 минути дебело и ефирно с миксер, докато се образува въздушен, пухкав крем.

Възможно е да добавите оцветител за храна.

|||

Сега изсипете сместа в подготвената форма за печене, загладете я и покрийте със стреч фолио.

|||

Сега трябва да почива поне четири часа, за да стане твърдо.

Съвет: Масата ще стегне по-бързо в хладилника. Около 2 часа са достатъчни

|||

След втвърдяване, пресейте тънко масата с останалата нишестена маса,

Отделете го от ръба с нож и го обърнете.

|||

Сега нарежете блата на кубчета

или изрежете с формички за бисквити.

подувам

- Снимка: Jungschar Henggart
- Рецепта: <https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html> и Jungschar Henggart