

Samodzielne wykonanie pianek marshmallows



Oto jak zrobić pianki marshmallows samemu

Materiały / Składniki

- 310 g przesianego cukru pudru
- 2 łyżki mąki kukurydzianej
- 1 łyżka oleju bez dodatków smakowych
- 18g mielonej żelatyny
- 1 szczypta soli
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 180ml wody
- prawdopodobnie czerwony barwnik spożywczy
- naczynie do zapiekania
- Mikser
- Miska
- Patelnia i kuchenka
- skrobak do ciasta
- Łyżeczka
- Sito
- Możliwe, że wycinane ciasteczka
- nóż
- fresh holding foil

Instrukcje

Przygotować naczynie do pieczenia, aby masa nie przywierała:

Zmieszaj 1 łyżkę cukru pudru i 2 łyżki skrobi kukurydzianej

Naczynie do zapiekania posmarować bardzo cienko olejem

Przesiej mieszankę cukru pudru i skrobi kukurydzianej na dno naczynia do pieczenia

||

Dla masy marshmallow:

>>

Zmieszaj razem żelatynę, sól, cukier waniliowy i wodę

Pozwól tej mieszaninie pęcznieć przez 5 minut

Na patelni, delikatnie podgrzać, ale nie gotować, aż żelatyna się rozpuści

|

W międzyczasie przesiej 300g cukru pudru do miski do miksowania

|

Dodaj płyn do cukru pudru, mieszając, i ubijaj mikserem do uzyskania gęstej i puszystej masy, około 5-10 minut, aż uzyskasz puszysty, sypki krem.

Dodaj barwnik spożywczy, jeśli chcesz.

|

Teraz wlej masę do przygotowanego naczynia do pieczenia, wygładź i przykryj folią.

>

|

Teraz musi odpocząć przez co najmniej cztery godziny, aby zastygnąć.

Wskazówka: Masa szybciej zastygnie w lodówce. Wystarczy około 2 godziny

|

Po zastygnięciu, natrzeć cienko pozostałą mieszanką skrobi,

Użyj noża, aby odkleić się od krawędzi i obróć na zewnątrz.

|

Teraz pokrój pianki marshmallows w kostkę

Albo wyciąć je za pomocą wykrawaczek do ciastek.

Źródła

- Zdjęcie: Jungschar Henggart
- Przepis: <https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html> i Jungschar Henggart