



SUBMITTED BY

Lucida

ON

18.08.2020



Keine Stimmen

Vyrobte si vlastné marshmallows



Tu sa dozviete, ako si vyrobiť vlastné marshmallows

Materiál / Zložky

- 310 g preosiateho práškoveho cukru
- 2 PL kukuričnej múky
- 1 lyžička oleja bez chuti
- 18 g mletej želatíny
- 1 štipka soli
- 1 balenie vanilkového cukru
- 180 ml vody
- prípadne červené potravinárske farbivo
- Zapekacia misa
- Mixér
- Misa
- Panvica a varič
- Škrabka na cesto
- Lyžica
- Cedník
- Prípadne vykrajovač na sušienky
- Nôž
- Priľnavá fólia

Pokyny

Pripravte si nádobu na pečenie tak, aby sa zmes neprilepila:

zmiešajte 1 lyžicu práškoveho cukru a 2 lyžice kukuričnej múky

Zapekaciu misu veľmi jemne potrite olejom

Na dno pekáča preosejte zmes práškoveho cukru/vareného škrobu

|||

Na marshmallow zmes:

Zmiešajte želatínu, soľ, vanilkový cukor a vodu

Zmes nechajte 5 minút napučať

Mierne zohrievajte na panvici, ale nevarte, kým sa želatína nerozpustí

|||

Medzitým preosejte 300 g práškoveho cukru do misky

|||

Za stáleho miešania pridajte tekutinu do práškoveho cukru a šľahajte mixérom približne 5-10 minút, kým nebude hustá a nadýchaná.

V prípade potreby pridajte potravinárske farbivo.

|||

Teraz zmes nalejte do pripravenej formy na pečenie, uhladte ju a prikryte potravinárskou fóliou.

|||

Teraz musí odpočívať aspoň štyri hodiny, aby stuhla.

Tip: Zmes rýchlejšie stuhne v chladničke. Stačia približne 2 hodiny

|||

Po stuhnutí zmesi ju natrite zvyšnou škrobovou zmesou, pomocou noža uvoľnite z okraja a vyklopte.

|||

Teraz nakrájajte marshmallow na kocky

alebo ich vykrojte vykrajovačkami na sušienky.

Zdroje

- Foto: Jungschar Henggart
- Recept: <https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html> a Jungschar Henggart

Weitere Informationen

Kategórie

[Sklad a organizácia](#)

Značky

[Recept](#)

[Pečenie](#)

[Návod](#)

[Sladkosti](#)

[Urob si sám](#)

Vek

[8-12 rokov](#)

[13-16 rokov](#)

Počet účastníkov

[Údaje nie sú k dispozícii.](#)

Biblia

[Táto informácia chýba.](#)

Trvanie

[1-2 hodiny](#)

Terén / okolie

[V uzavretých priestoroch](#)

Materiál

[Takmer bez námahy](#)

Stiahnutie súboru

[Žiadne súbory na stiahnutie](#)

KI Generierter Inhalt

[Obsah](#)

[Kategórie](#)

[Značky](#)

Prispievatelia

[admin_eeo](#)