

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

Zapekáciu 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