

Készíts saját mályvacukrot



Itt megtudhatod, hogyan készítsd el a saját mályvacukrot

Anyag / összetevők

- 310 g átszitált porcukor
- 2 evőkanál kukoricaliszt
- 1 teáskanál íztelen olaj
- 18 g főzött zselatin
- 1 csipet só
- 1 csomag vaníliás cukor
- 180 ml víz
- esetleg piros ételfesték

- Serpenyő
- Turmixgép
- Tál
- Serpenyő és tűzhely
- Tésztakaparó
- Kanál
- Szűrőszűrő
- Esetleg kekszvágó
- Kés
- Ragasztófólia

Utasítások

Készítsük elő a sütőedényt úgy, hogy a keverék ne ragadjon le:

keverjük össze 1 evőkanál porcukrot és 2 evőkanál kukoricalisztet

Egy sütőformát vékonyan kenjük be olajjal

Szitálja a porcukor/fűt keményítő keveréket a tepsi aljára

A mályvacukros keverékhez:

Keverjük össze a zselatint, a sót, a vaníliás cukrot és a vizet

Hagyjuk ezt a keveréket 5 percig duzzadni

Melegítse óvatosan egy serpeny?ben, de ne forralja fel, amíg a zselatin feloldódik

|||

Közben szitáljon 300 g porcukrot egy kever?tálba

|||

Keverés közben adjuk hozzá a folyadékot a porcukorhoz, és kever?géppel kb. 5-10 percig verjük, amíg s?r? és habos nem lesz.

Ha szükséges, adjunk hozzá ételfestéket.

|||

Most öntsük a keveréket az el?készített süt?formába, simítsuk el, és fedjük le fóliával.

|||

Most legalább négy órát kell pihennie, hogy megdermedjen.

Tipp: A h?t?szekrényben gyorsabban megdermed. Körülbelül 2 óra elegend?

|||

Miután a keverék megszilárdult, vékonyan kenjük meg a maradék keményít?s keverékkel, késsel lazítsuk le a szélér?l, és fordítsuk ki.

|||

Most vágjuk kockákra a mályvacukrot

vagy vágjuk ki ?ket keksz kivágóval.

Források

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