

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 mieszance przecznieć przez 5 minut

Na patelni, delikatnie podgrzej, ale nie gotuj, a żelatyna się rozpuści

|

W międzyczasie przesiej 300g cukru pudru do miski do miksowania

|

Dodaj pył do cukru pudru, mieszaj, i ubijaj mikserem do uzyskania gęstej i puszystej masy, około 5-10 minut, a uzyskasz puszysty, sypki krem.

Dodaj barwnik spożywczy, jeżeli chcesz.

|

Teraz wlej masę do przygotowanego naczynia do pieczenia, wyładuj 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, natrzej cienko pozostałą mieszankę skrobi,

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

|

Teraz pokrój pianki marshmallows w kostki

Albo wyciągnij je za pomocą wykrawaczek do ciastek.

Źródła

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