

## Faceți-vă voi singuri marshmallows



Aici puteți afla cum puteți face singuri marshmallows

### Material / ingrediente

- 310 g zahăr pudră cernut
  - 2 linguri de amidon de porumb
  - 1 linguriță de ulei fărâș aromă
  - 18g gelatină măcinată
  - 1 vârf de sare
  - 1 pachet de zahăr vanilat
  - 180ml apă
  - eventual colorant alimentar roșu
- 
- Vas de copt
  - mixer
  - castron
  - Tigaie pe aragaz
  - Răzuitor de aluat
  - linguriță
  - Sită
  - Posibil un tăietor de prăjituri
  - cuțit
  - Film alimentară

### manual

**Pregătiți vasul de copt, astfel încât amestecul să nu se lipească:**

Se amestecă 1 lingură zahăr pudră și 2 linguri amidon de porumb

Înveliți foarte ușor un vas de copt cu ulei

Cereți amestecul de zahăr pudră / amidon de porumb pe fundul vasului de copt

## Pentru masa de marshmallow:

Se amestec? gelatina, sarea, zah?rul vanilat ?i apa

L?sa?i acest amestec s? se umfle timp de 5 minute

Se înc?lze?te u?or într-o tigaie, dar nu se las? s? fiarb? pân? nu se dizolv? gelatina

|||

Între timp, se cern? 300g zah?r pudr? într-un bol

|||

Ad?uga?i lichidul la zah?rul pudr? în timp ce amesteca?i ?i bate?i timp de aproximativ 5-10 minute grosime ?i aerisit cu un mixer, pân? când se formeaz? o crem? aerisit?, pufoas?.

Se poate ad?uga colorant alimentar.

|||

Acum turna?i amestecul în vasul de copt preg?tit, netezi?i-l ?i acoperi?i cu folie alimentară.

|||

Acum trebuie s? se odihneasc? cel pu?in patru ore pentru a deveni ferm.

Sfat: masa se va seta mai repede în frigider. Sunt suficiente aproximativ 2 ore

|||

Dup? înt?rire, se cear? sub?ire masa cu masa de amidon r?mas?,

Desprinde?i-l de pe margine cu un cu?it ?i r?sturna?i-l.

|||

Acum t?ia?i marshmallows în cuburi

sau decupate cu t?ietori de biscui?i.

## umfla

- Foto: Jungschar Henggart
- Re?et?: <https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html> ?i Jungschar Henggart