

# Vyrobte si vlastné marshmallows

Tu sa dozviete, ako si vyrobiť vlastné marshmallows

## Materiál / Zložky

- 310 g preosiateho práškového 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

**Prípravte si nádobu na pečenie tak, aby sa zmes neprilepila:**

zmiešajte 1 lyžicu práškového cukru a 2 lyžice kukuričnej múky

Zapekaciu misu veľmi jemne potrite olejom

Na dno pekáča preosejte zmes práškového 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, uhlázte ju a prikryte potravinárskou fóliou.

|||

Teraz musí odpočívať aspoň štyri hodiny, aby stuhla.

Tip: Zmes rýchlejšie stuhne v chladničke. Stačí 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