Vyrobte si vlastné marshmallows

Tu sa dozviete, ako si vyrobi? vlastné marshmallows

Materiál / Zložky

- 310 g preosiateho práškového cukru
- 2 PL kukuri?nej múky
- 1 lyži?ka oleja bez chuti
- 18 g mletej želatíny
- 1 štipka soli
- 1 balenie vanilkového cukru
- 180 ml vody
- prípadne ?ervené potravinárske farbivo

- Zapekacia misa
- Mixér
- Misa
- Panvica a vari?
- Škrabka na cesto
- Lyžica
- Cedník
- Prípadne vykrajova? na sušienky
- Nôž
- Pri?navá fólia

Pokyny

Pripravte si nádobu na pe?enie tak, aby sa zmes neprilepila:

zmiešajte 1 lyžicu práškového cukru a 2 lyžice kukuri?nej múky

Zapekaciu misu ve?mi jemne potrite olejom

Na dno peká?a preosejte zmes práškového cukru/vareného škrobu

|||

Na marshmallow zmes:

Zmiešajte želatínu, so?, vanilkový cukor a vodu

Zmes nechajte 5 minút napu?a?

Mierne zohrievajte na panvici, ale nevarte, kým sa želatína nerozpustí

|||

Medzitým preosejte 300 g práškového cukru do misky

|||

Za stáleho miešania pridajte tekutinu do práškového cukru a š?ahajte mixérom približne 5-10 minút, kým nebude hustá a nadýchaná.

V prípade potreby pridajte potravinárske farbivo.

|||

Teraz zmes nalejte do pripravenej formy na pe?enie, uhla?te ju a prikryte potravinárskou fóliou.

|||

Teraz musí odpo?íva? aspo? štyri hodiny, aby stuhla.

Tip: Zmes rýchlejšie stuhne v chladni?ke. Sta?ia približne 2 hodiny

|||

Po stuhnutí zmesi ju natrite zvyšnou škrobovou zmesou,

pomocou noža uvo?nite z okraja a vyklopte.

|||

Teraz nakrájajte marshmallow na kocky

alebo ich vykrojte vykrajova?kami na sušienky.

Zdroje

- Foto: Jungschar Henggart
- Recept: https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html a Jungschar Henggart