

Marshmallow

Pěnové cukrovinky s nevykrystalizovanou sacharózou

Suroviny



- Cukr 150 g
- Glukozový sirup 150 g
- Voda 80 g
- Želatina 30 g
- Voda do želatiny 120 ml
- Barvivo, ochucovadlo
- Máslo na vymaštění

Pomůcky

- Kastrůlek
- Vařečka
- Teploměr
- Nůž
- Kuchyňský robot
- Zapékací mísa



Nechat nabobtnat želatinu,
cca 10 min



Rozpusťit cukr ve vodě
a přidat glukozový sirup



Přivést k teplotě 117 °C
Následně zchladit na 67 °C



Ochlazený roztok nalít
k nabobtnané želatině



Nechat šlehat cca 10 min
V průběhu přidat barvivo



Převést do vymaštěné
mísy



Nechat ztuhnout cca 2h
Nakrájet
Obalit v práškovém cukru
se škrobovou moučkou



Výsledný produkt