

Gör din egen marshmallows

Älskar du också marshmallows? Här är ett recept på hemgjorda marshmallows med jordgubbssmak.

cirka 80 styck



Lite träning krävs



up to 70 Min.



Ingredienser:

Jordgubbssaft:

200 g färska jordgubbar (det går även bra med frysta)
2 msk vatten
2 tsk Vaniljextrakt Taylor & Colledge
5 g citronsyra (1 tsk)

Marshmallows:

7 st Gelatinblad
260 g socker
120 g Dr. Oetker flytande glykos
80 g jordgubbssaft, se recept i recept
140 g äggvita
20 g socker
cirka 1 tsk Dr. Oetker gelfärg röd
200 g florsocker

1 Jordgubbssaft:

Mät upp jordgubbar, vatten, vaniljextrakt och citronsyra i en kastrull och värm försiktigt tills jordgubbarna är mjuka. Passera bären genom en sil, så att det kommer ut så mycket saft som möjligt. Du behöver 80 gram till marshmallowsen.

② Marshmallows:

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Koka upp 260 gram socker, flytande glykos och jordgubbssaft till 117 °C. Medan massan kokar vispar du äggvitorna till ett skum med hjälp av elvisp. Tillsätt 20 gram socker i äggvitorna och vispa till en lätt maräng.

När sockerlaget når 117 °C tas den av värmen. Krama ur gelatinbladen och låt de lösas upp i sockerlagen. Rör om ordentligt. Håll den varma sockerlagen i marängen i en tunn stråle medan du vispar på högsta hastighet. Vispa i 8-10 minuter till marshmallowsen blir seg och har svalnat. Vispa ev ned lite gelfärg.

Lägg massan i en spritspåse med stjärntyll (Ø 16 mm) eller en stor rund tyll. Klä en plåt med bakpapper och spritsa ut marshmallows i små toppar. Sikta florsocker över, så att hela marshmallowsarna är helt täckta med florsocker.

Låt de torka i rumstemperatur i minst tre timmar, gärna tills nästa dag. Ju längre de får torka desto segare blir de i konsistensen.