

Marshmallows med strössel

Recept på små söta marshmallowsklubbor. Slå in dem i cellofan och ge bort dem i present.

cirka 30 styck



Lite träning krävs

up to 180 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

5 st Gelatinblad
250 g strösocker
0,75 dl vatten
110 g Dr. Oetker flytande glykos
140 g äggvitor
15 g socker
0,5 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
150 - 200 g florsocker
200 g mörk chokad
cirka 4 - 6 msk Nonpareille eller
annan dekorationsströssel från Dr.
Oetker + ca 30 st glasspinnar som du
köper i hobbyaffärer

- 1 Läg gelatinbladen i blöt i ½ liter kallt vatten i 30 min. Häll 250 g socker, glykos och vatten i en liten kastrull och koka långsamt upp under omrörning. Koka sockerblandningen på svag värme tills sockret är upplöst. Öka därefter värmen och koka tills blandningen når 117 grader. Samtidigt som blandningen kokar, vispa snabbt och lätt samman 15 g socker och äggvitorna.
- 2 Ta kastrullen av värmen. Krama ur vattnet från gelatinbladen och rör snabbt ner dessa i den varma sockerblandningen.
- 3 VIKTIGT: Häll direkt den varma sockerblandningen i en tunn stråle direkt ned i äggvitorna, samtidigt som du fortsätter att vispa. Sätt elvispen på högsta effekt, och vispa skummet länge- tills den liknar tuggummi i konsistensen. Tillsätt vaniljpasta i skummet, och blanda väl. Tillsätt gärna Dr. Oetker hushållsfärg efter önskemål om du vill ha färgad marshmallows.
- 4 Häll därefter skummet i en engångsspritspåse med en stor, rund 18 mm tyll. Häll lite florsocker på en flat tallrik. Spritsa ut skummet i långa "korvar". Rulla korvarna försiktigt i florsockret och låt dem "torka" i rumstemperatur i minst 2 timmar. Klipp dem därefter i passande bitar med en ren sax. Vänd dem ytterligare i florsocker, så alla sidor är täckta.



Dr. Oetker Sverige AB

- 5 Smält chokladen i vattenbad eller micro. Stick en glasspinne i varje marshmallow. Doppa marshmallowsen i den smälta chokladen och strö över lite dekorationsströssel innan chokladen hinner stelna. Förvara klubborna i en lufttät burk.

