



JERNEJ KITCHEN

MARSHMALLOWS

Tale poslastica ni lokalna, je pa vseeno božansko dobra.

ZA: 250 G
PRIPRAVA: 30 MINUT

MARSHMALLOWS

12 g želatine, lističi
85 ml vode
150 g sladkorja
50 g beljakov
1 čajna žlička rastlinskega olja
100 g sladkorja v prahu

ZA DODATEN OKUS

cimet v prahu, ingver v prahu,
janeževa zvezda, klinčki v prahu,
limonina lupinica, pomarančna
lupinica

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

manjša posoda
kozica
kuhinjski robot
pekač
papir za peko
dresirna vrečka
termometer

MARSHMALLOWS

Želatino namočimo v hladni vodi in pustimo 10 minut. Odmerimo beljake in jih do uporabe pustimo v večji posodi za stepanje, lahko uporabimo tudi posodo kuhinjskega robota, v kolikor ga imamo.

Naredimo sirup. V kozici skuhamo vodo in sladkor. Zavremo in kuhamo na srednjem ognju, dokler tekočina ne doseže 121°C. Odstavimo in prelijemo čez beljake. Hitro dodamo odcejano želatino in pričnemo z mešanjem. Z električnim mešalcem mešamo 20 minut. Zmes mora biti ohlajena.

NASVET

[Za dodaten prazničen okus, dodamo začimbe v mešanico vode in sladkorja.](#)

Pladenj obložen s papirjem za peko ali silikonsko podlogo rahlo premažemo z oljem, da se izognemo prijemanju marshmallows. Zmes oblikujemo po izbiri, najlažje s pomočjo dresirne vrečke in poljubnega nastavka.

Mawshmallows naj počivajo 2 uri v hladilniku, nato jih povaljamo v sladkorju v prahu.

SHRANJEVANJE

Hranimo jih v zaprti posodi na hladnem do 7 dni, ali pa si jih kar takoj privoščimo v vroči čokoladi.