



Marshmallows med strössel

Ca 30 styck



Genomsnitt



Ca 180 Min.



Ingredienser:

5 st Gelatinblad

250 g strösocker

3/4 dl vatten

110 g Dr. Oetker flytande glykos

140 g äggvitor

15 g socker

1/2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

150 - 200 g florsocker

200 g mörk choklad

Ca 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.
- 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.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se

E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80