Marshmallows kocke



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2.5 kašike**želatina u prahu
- **125 ml**hladne vode
- **2**belanceta
- **1 kašicica**vanil šecera
- **125 ml**vode
- **125 ml**gustog belog šecernog sirupa
- **5 dl**šecera
- **malo**soli

Za dekoraciju:

- kokos
- kakao
- istopljena cokolada

Priprema

Unapred pripremite dublji pleh koji cete obložiti pek papirom i poprskati šecerom u prahu, ja sam upotrebila dublji poslužavnik.

U jednoj plasticnoj posudi mikserom umutite želatin sa hladnom vodom sve dok smesa ne pobeli i postane vazdušasta.

U drugoj posudi cvrsto umutite sneg od belanaca i dodajte vanilu.

U šerpu sipajte vodu, šecerni sirup, malo soli. Ovako pripremljenu smesu kuvati dok ne dodje do temperature 120-125 stepeni. Skloniti sa ringle i smesu uliti u plasticnu posudu sa umucenim želatinom. Mikserom sada mutite dok smesa ne postane gusta, bela i sjajna.

Ovako umucenoj smesi dodajte umucene belance i produžite da mutite sve dok ne dobijete gustu i vazdušastu smesu.

Umucenu smesu cete sada razliti u unapred pripremljen pleh ili poslužavnik i izravnjati. Ostavicete neko vreme u frižideru da se stegne. Možete poprskati kokosom koji ste predhodno pomešali sa malo kakaoa ili zaliti istopljenom cokoladom, po vašoj želji.

Kad se stegne isecite na kocke i poslužite. Ovako pripremljeni marshmallow je mnogo ukusniji nego onaj koji možete kupiti u trgovini. Deca ga obožavaju. Prijatno!

Savet