

Munchmallow jastucici



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 belanca
- 400 ml vode
- 350 g kristal šećera
- 4 kesice želatina
- 100 g kokosa
- po želji ekstrat od maline

Priprema

Umotiti belance postepeno dodavajući prah šećer. Odvojiti od 400ml vode pola (200ml) pa staviti želatin da nabubri, a ostalih 200ml staviti sa kristal šećerom da provri i da se šećer otopi. U vruć sirup od šećera i vode postepeno dodavati umućena belanca i mutiti 10 minuta, pa dodati nabubrela i na tihoj vatri otopljen želatin dok je vruć (želatin nikako ne sme da provri). Sve dobro mutiti još 15 minuta.

Dobro umućenu smesu podeliti na dva dela. U prvi dodati kokos, a u drugi ekstrat od maline. etvrtast kalup obložiti papirom za pečenje i izliti smesu sa kokosom, poravnati, pa preko staviti smesu sa ekstratom od malina.

Kolac staviti u zamrzivac na 4 sata, pa iseci na kockice ili štanglice. Prijatno!!

Savet

Ekstrat možete koristiti po želji ne mora od malina, može bilo koji.