8 Οκτωβρίου 2015

Δείτε

έναν μοναδικά απλό τρόπο για να φτιάξετε τα δικά σας απολαυστικά Marshmallows με γεύση της επιλογής σας!

Για 5-6 άτομα

Υλικά

6 κουταλιές του γλυκού ζελατίνη σε σκόνη

½ κούπα νερό

1 & 1/3 κούπες ζάχαρη

1/2 κούπα + 1 φλιτζάνι σιρόπι γλυκόζης

1/4 κούπα νερό

1/4 κουταλιά σούπας αλάτι

1 κουταλιά σούπας άρωμα βανίλιας σε υγρή μορφή

Εκτέλεση
Σε ένα μπολ ρίχνουμε την σκόνη ζελατίνης μαζί με το νερό και ανακατεύουμε, αφήνουμε στην άκρη.
Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε την ζάχαρη μαζί με το νερό και τη μισή κούπα γλυκόζη, το αλάτι και αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια προς δυνατή φωτιά (τοποθετήστε ένα θερμόμετρο μέσα στη κατσαρόλα για τους βαθμούς) μέχρι να φτάσει τους 115 βαθμούς Κελσίου (240 F).

Συγχρόνως βάζετε το μείγμα του μπολ με τη ζελατίνη στον φούρνο μικροκυμάτων για 3 λεπτά να ζεσταθεί.
Στο κάδο του μίξερ ρίχνετε ένα φλιτζάνι σιρόπι γλυκόζης και το χτυπάτε στη χαμηλή ταχύτητα, ρίχνετε το ζεστό μείγμα του μπολ και συνεχίζετε το ανακάτεμα για λίγο ακόμη.

Όταν το μείγμα της κατσαρόλας φτάσει στους απαιτούμενους βαθμούς το βγάζετε από την εστία και το ρίχνετε σιγά – σιγά στο κάδο του μίξερ και βάζετε την ταχύτητα στο δυνατό, χτυπάτε για 7 με 8 λεπτά μέχρι να γίνει ένα αφρώδες πηχτό μείγμα, αμέσως ρίχνετε τη βανίλια και σταματάμε το ανάδεμα.

Ύστερα σε ένα καλά λαδωμένο ταψί ρίχνετε το μείγμα και το απλώνετε με μια σπάτουλα, πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη και το αφήνετε σε σκοτεινό μέρος για τουλάχιστον 6 ώρες.
Στη συνέχεια με τη σπάτουλα ξεφορμάρετε και κόβετε με μαχαίρι για πίτσα ή ψαλίδι.

Πηγή: neadiatrofis.gr