

Zutaten:

120 ml kaltes Wasser + 20 g Pulvergelatine (=2 Päckchen)

120 ml Wasser + 450 g Zucker

1 TL Vanillepaste (alternativ Vanillepulver, Zucker, Extrakt oder Aroma)

Zum Bestreuen:

60 g Speisestärke

100 g Puderzucker

Kokosvariante:

1 EL Kokossirup

3 geh. EL Kokosraspeln

Außerdem (für die Zöpfe):

Lebensmittelfarbe

Spritzbeutel und Tüllen

Zahnstocher



Zubereitung:

1) Vermischt die Speisestärke mit dem Puderzucker und stellt die Mischung zur Seite.

2) Befettet eine quadratische Backform der Größe 24 cm (es geht auch in einer runden und größeren) und streut sie mit der Speisestärkemischung aus.

3) In einer großen Rührschüssel vermischt ihr Wasser und Gelatine und lasst sie quellen.

4) Vermischt den Zucker und das Wasser in einem Topf und kocht die Zutaten auf. Sobald es sprudelt, reduziert ihr die Hitze auf Stufe 3 von 9 und kocht den Sirup ohne Deckel 10 min lang.

5) Nehmt ihn von der Kochstelle und lasst den noch heißen Sirup unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät in die gequollene Gelatine einrinnen.

6) Daraus wird nun immer mehr eine Masse, die an Eischnee erinnert. Mixt so lange, bis sie eine Konsistenz hat wie im Video. Das kann bis zu 15 min dauern.

7) Füllt die Masse in die vorbereitete Form um, verstreicht sie gleichmäßig und bestreut sie auch von oben mit der Stärkemischung. Ich bedecke sie danach noch mit einer Schicht Backpapier oder Frischhaltefolie. Lasst sie vollständig auskühlen, bei Zimmertemp. und dann im Kühlschrank für mind. 2-3 Stunden, am besten aber über Nacht.

8) Bestreut die Arbeitsfläche mit der Stärkemischung, nehmt die Marshmallowmasse vorsichtig aus der Form heraus und legt sie auf die bestreute Fläche. Ölt die Klinge eures Messers ein. So könnt ihr die Masse leichter in Würfel schneiden.

9) Restliche Varianten: Für die Kokosvariante, fügt ihr den Kokossirup beim Mixen von Gelatine und Sirup hinzu und die Kokosraspel sobald die Masse fertig ist. Ihr könnt die Grundmasse auch einfärben, in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf einem mit Speisestärkemischung bestreutem Backpapier Bahnen ziehen. Diese bestreut ihr auch von oben, lasst sie fest werden und könnt daraus Zöpfe flechten. Außerdem lassen sich aus der Masse Rosetten oder Tupfer spritzen (siehe Video).

10) Lagert sie am besten gut verschlossen in Boxen an einem kühlen Ort. Da sie nur aus Zucker, Wasser und Gelatine bestehen, sind sie monatelang haltbar.

Sastojci:

120 ml hladne vode + 20 g mljevenog želatina (=2 kesice)

120 ml vode + 450 g šećera

1 kašičica paste od vanilije (alternativno vanilija u prahu, šećer ili ekstrakt)

Za posipanje:

60 g gustina/škroba

100 g šećera u prahu

Kokos varijanta:

1 kašika sirupa od kokosa ili arome

3 vrhom pune kašike kokosa

Osim toga (za pletenice):

jestiva boja

špric kesice i nastavci

čačkalice



Priprema:

1) Pomiješajte gustin i šećer u prahu i stavite mješavinu na stranu.

2) Pomastite četvrtasti kalup veličine 24 cm (može i okrugli i veći) i pospite mješavinom gustina i šećera.

3) U jednoj većoj posudi za miješanje sjedinite vodu i želatin. Ostavite da nabubri.

4) Pomiješajte šećer i vodu u loncu i prokuhajte. Čim se počnu stvarati balončići, tj. kad sirup kuha, smanjite vatru na 3. stepen od 9 i kuhajte tačno 10 min.

5) Sirup maknite sa vatre pa ga uz stalno miješanje ručnim mikserom dodajte u želatin.

6) Sve više će se stvarati smjesa koja podsjeća na snijeg od bjelanjaka. Miksajte dok ne dobijete teksturu kao u videu. To može da traje i do 15 min.

7) Smjesu saspite u pripremljeni kalup, ravnomjerno raspodijelite pa pospite mješavinom gustina i šećera. Ja volim da stavim i komad prozirne folije kako se na površini nebi stvarala korica. Ostavite na sobnoj temp. da se ohladi a zatim i u frižideru na barem 2-3 sata a najbolje preko noći.

8) Radnu površinu pospite mješavinom gustina i šećera, oprezno izvadite mančmelou iz kalupa i prebacite na pripremljenu površinu. Nož premažite uljem kako biste mančmelou lakše rezali na kocke srednje veličine.

9) Ostale varijante: za verziju sa kokosom, u koraku dok miksate želatin i sirup, dodajte sirup od kokosa a u gotovu smjesu dodajte kokos. Osnovnu smjesu možete obojiti pomoću jestive boje, prebaciti u špric kesicu pa praviti pruge na listu pek papira koji ste posuli gustinom i šećerom. Pruge pospite ovom mješavinom pa ostavite da se osuše. Zatim od njih pravite pletenice. Od smjese možete praviti i ruže i tufnice (pogledajte u videu).

10) Držite ih na suhom i hladnom mjestu. Pošto se sastoje samo do vode, šećera i želatina, rok trajanja im je prilično dug, tj. nekoliko mjeseci.