Marshmallows



Ingredienser

♥ 13 plater gelatin
♥ 2 dl kaldt vann
♥ 700 g sukker
♥ 2 ss glukose eller hvit sirup
♥ 3 dl vann
♥ 3 eggehviter
♥ 1 vaniljestang

Melisdryss:
♥ 100 g melis
♥ 4 ss maisenna

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i bløt i 2 dl kaldt vann.

Ha sukker, glukose og 3 dl vann i en kjele. Varm opp blandingen mens du rører litt i den med en tresleiv. Bruk et sukkertermometer og la blandingen småkoke uten lokk helt til temperaturen når 130°C. Følg nøye med under kokingen og vær forsiktig, for dette blir veldig varmt!

Ta kjelen av platen og ha forsiktig de bløtlagte gelatinplatene (og rester av vannet de har ligget i) i kjelen. Bruk grytekluter og vær forberedt på at den varme sukkerlaken kan bruse når den kommer i kontakt med gelatinplatene og vannet. Rør rundt slik at gelatinen smelter og fordeler seg jevnt i laken.

Pisk eggehvitene til luftig skum. Senk hastigheten på kjøkkenmaskinen til laveste nivå og hell den varme sukkerlaken i eggehvitemassen i en tynn stråle under forsiktig pisking. Når all lake er blandet inn, økes hastigheten på kjøkkenmaskinen. Pisk blandingen i 5 minutter, til den er blank og hvit. Tilsett frø fra vaniljestangen. Pisk videre på høy hastighet i 10 minutter til. Marengsen skal nå være meget tykk, matt og stiv.

Gjør klar langpannen mens marengsen piskes i kjøkkenmaskinen:
Finn frem en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Smør formen lett med olje og legg plastfolie i formen slik at folien dekker både bunn og kanter. Bland melis og maisenna sammen. Dryss omtrent 1/3 av melisblandingen jevnt utover i bunnen av langpannen. Det er viktig at dette gjøres ordentlig for å hindre at marshmallowsen henger fast i folien.

Når marengsen er ferdig pisket, has den straks over i langpannen. Jevn til overflaten med en slikkepott og sett formen i kjøleskapet i minst 3 timer slik at marshmallowsen stivner.

Legg et stort stykke bakepapir på en fjøl og dryss over omtrent 1/3 av melisblandingen. Ha resten av melisblandingen i en bolle. Ta langpannen ut av kjøleskapet og hvelv marshmallowsen over på det melisdryssede bakepapiret. Dra forsiktig av plastfolien. Dryss litt av melisblandingen på toppen av marshmallowsen.

Bruk en stor kniv til å skjære marshmallowsen i firkanter, ca. 3 x 3 cm store. Vend hver bit straks i bollen med melisblandingen så de ikke blir klissete på utsiden.

Tips

♥ Det er superviktig at du bruker sukkertermometer, ellers er det svært vanskelig å lykkes. Sukkerlaken må nå 130°C for at marshmallowsene skal stivne. Og husk at dette er utrolig varmt og veldig farlig å få på huden! Vær forsiktig!

♥ Det er også veldig viktig at du pisker lenge nok med kjøkkenmaskinen. Selv om marengsen virker stiv nok tidligere, så følg pisketiden som angitt.

♥ Marshmallow er veldig klebrige, derfor må du ha rikelige mengder melis/maisenna-blanding for hånden. Du bruker ikke opp alt, men det er kjekt å ha rikelig. Når du skjærer marshmallows i firkanter, kan det være lurt å jevnlig ha melis/maisenna-blanding på kniven (eller pizzahjul eller saks) for å hindre at det

klistrer for mye. Det samme gjelder fingrene dine mens du holder på.

♥ Oppbevar marshmallows i en tett boks i kjøleskapet med bakepapir mellom lagene. De tåler også å oppbevares i romtemperatur. Holdbarheten er ca. 1 måned.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marshmallows