



Basis marshmallows

Met dit basisrecept kun je zelf marshmallows maken van eiwitpoeder, vloeibare glucose en gelatine. Volg eenvoudig de stappen in het recept.

Boodschappenlijstje



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545
€ 5,49



FunCakes Glucosestroop 375g

F54430
€ 4,99



Patisse Silver-Top Bakplaat
39,6x27,5cm

P03639
€ 12,99



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- 250 g FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 1 el. FunCakes Glucosestroop
- 10 g FunCakes Eiwitpoeder High Whip
- 4 blaadjes Dr. Oetker Bladgelatine Wit
- 135 ml water
- Smaak- of kleurstof naar keuze

Benodigdheden

- Patisse Silver-Top Bakplaat 39,6x27,5cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond 4cm
- Mengkom
- Mixer
- Pan met dikke bodem

Stap 1: Maak siroop

Meng 75 ml water, 250 gram FunCakes Suikerbakkerspoeder en 1 eetlepel FunCakes Glucosestroop in een pan met een dikke bodem op een laag vuurtje. Breng de siroop aan de kook en laat het circa 5 minuten doorkoken. Het is klaar als een druppel siroop die je in een glas koud water laat vallen in vorm blijft.

Stap 2: Maak schuim

Meng 10 gram FunCakes Eiwitpoeder High Whip met 60 ml water in een kom en klop het tot een stijve massa. Giet de siroop erin en blijf kloppen tot het schuim is afgekoeld.

Stap 3: Maak de gelatine klaar

Laat 4 blaadjes Dr. Oetker Bladgelatine Wit 10 minuten weken in koud water en los het daarna op in een beetje heet water. Klop de opgeloste gelatine door het eiwitschuim. Nu kan je ook eventueel de smaak- en of kleurstof er door roeren.

Stap 4: Maak de marshmallows af

Plaats een vel Patisse Bakpapier op de Patisse Silver-Top Bakplaat of een ondiepe schaal en spreid daar de eiwitmassa over. Laat dit circa 4 uur opstijven op kamertemperatuur. Steek met de Patisse Koekjes Uitsteker Rond 4cm marshmallows uit de plaat.