



Blåbärs- marshmallows

Ingredienser

Gelatinpulver Sanatine, art 3634, 50 g
Kokande vatten, 150 g
Marängpulver Silvia, art 3652, 300 g
Smakpasta Blåbär, art 273265, 30 g

Tillagning

- Häll det kokande vattnet på Gelatinpulver Sanatin och blanda väl
- Tillsätt Marängpulver Silvia och Smakpasta Blåbär och vispa tills det blir maräng
- Spritsa en sträng med en rund tyll (15 mm) på en bädd av florsocker eller strösocker
- Låt dem vila i ca en timme för att marshmallowsen ska sätta sig
- Klipp strängarna i önskad storlek med en sax