Thermomix Marshmallows

Ingrediënten

- 3 eetlepels + 325 gram suiker
- 3 theelepels maiszetmeel
- 100 gram water
- 2 eiwitten
- 15 gram gelatine blaadjes
- beetje neutrale olie om vorm in te vetten (bv maisolie)
- paar druppels voedselkleurstof of beetje frambozencoulis

www.alleskunner.be

Instructies

- Doe 3 eetlepels suiker in de beker **10 seconden / snelheid 10**
- Doe deze in een kommetje, doe er 3 theelepels maiszetmeel bij en zet opzij
- Doe 100 gram water en 325 gram suiker in de beker **10 minuten / 120 graden / snelheid 1,5**
- Leg de gelatineblaadjes in schaaltje met koud water
- Vet een schotel in met een neutrale olie
- Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe aan de suikersiroop in de beker**20 seconden / snelheid 3**
- Giet dit mengsel in een kannetje en zet opzij
- Was de beker grondig uit.
- Plaats de vlinder, voeg de eiwitten toe
- Zonder tijd in te stellen **/ snelheid 4**
- Zodra de eiwitten mooi vast beginnen worden beetje bij beetje de suikersiroop toevoegen
- Wachten tot je hoort dat het mengsel volledig is opgeklopt
- De helft van de mengeling uigieten in je schotel
- Voedselkleurstof of coulis toevoegen **10 seconden / snelheid 4**
- Rest van het mengsel toevoegen aan de schotel
- Even lichtjes schudden met de schotel om de lucht eruit te kijgen
- minstens 4 uur laten opstijven op kamertemperatuur
- Haal de massa uit de vorm en snij in stukken naar wens
- Rol ze door de suiker/maiszetmeel mengeling
- Serveer