Domácí marshmallow

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

130 ml	voda
2 a 1/2 lžičky	želatina v prášku
3/4 hrnku	cukr krupice
1 lžička	vanilkový extrakt
1 lžíce	kukuřičný škrob
	moučkový cukr (na obalení)
	potravinářské barvivo (ideálně gelové)
	sprej na pečení nebo olej



Postup přípravy

Oddělíme si 80 ml vody a vlijeme do větší kovové mísy. Přimícháme želatinu a necháme pár minut nabobtnat. Cukr vsypeme do kastrůlku se silnějším dnem a přilijeme zbylých 50 ml vody. Nemícháme, pouze zahýbáme hrncem tak, aby voda pokryla cukr. Na mírném plamenu necháme cukr s vodou vařit, cukr se musí úplně rozpustit. Necháme probublávat a sem tam cukrářským štětcem nebo mašlovačkou namočenou do vody objedeme kolem dokola vnitřní okraje, aby se ve směsi netvořily krystalky. Po asi 8 až 10 minutách, jakmile je hmota úplně čirá a všechen cukr je rozpuštěný, vlijeme horký cukrový rozvar k želatině. Elektrickým šlehačem pár minut směs šleháme nejprve na nejnižší otáčky, po chvíli zvýšíme a šleháme tak dlouho, dokud se nám nevytvoří pevný a tuhý sníh. Přilijeme vanilkový extrakt a ještě chvíli zašleháme. Poté gumovou stěrkou přimícháme libovolné potravinové barvivo a hotovou hmotu nandáme do cukrářského sáčku. Silikonové formičky vystříkáme sprejem na pečení nebo lehounce vymažeme kapičkou oleje. Směs nastříkáme dovnitř a necháme několik hodin na suchém místě schnout. V misce smícháme moučkový cukr s kukuřičným škrobem, bonbony vyjmeme z formiček a vhodíme do cukru. Obalíme a například v sítku chvíli proházíme, aby se přebytečný cukr a škrob oklepal.