

Čokoladni Marshmallows na Štapiću Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja: 15 minuta

Spremno za 35 minuta plus stiskanje i dekoriranje

Razina : Napredna

Sastojci:

- Šećer 350g
- Voda 150g
- Glukoza 350g
- Želatina u prahu 22g
- Hladna voda 100g
- Vanilija u prahu
- Šećer u prahu 100g
- Kukuruzni škrob 100g
- Mliječna čokolada 150g
- Bijela čokolada 150g
- Šarene Mrvice

Upute

1. Obložite kalup dimenzija 20cmx20cm masnim papirom. Zatim premažite papir uljem kako biste spriječili da se marshmallows zalijepe za njega.
2. Pomiješajte prosijani šećer u prahu s kukuruznim škrobom i stavite mješavinu sa strane dok vam ne zatreba.
3. Stavite želatinu u prahu i hladnu vodu u zdjelu samostojećeg miksera pa promiješajte. Ostavite oko 10 minuta da nabubri.

4. Stavite šećer i vodu u plitki lonac, pa ga poklopite. Kada sirup proključa maknite poklopac, dodajte glukozu i umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u sirup. Kuhajte do 114°C.
5. Uključite mikser i ulijte vrući sirup u želatinu.
6. Miksajte na velikoj brzini dok se smjesa ne prohladi, dodajte vaniliju u prahu, a zatim je prebacite u pripremljeni kalup.
7. Izravnajte smjesu blago nauljenom špatulom, pa prosijte smjesu šećera u prahu i kukuruznog škroba na marshmallow.
8. Ostavite preko noći da se stisne na sobnoj temperaturi.
9. Izrežite marshmallow nauljenim okruglim kalupom promjera 2.5cm, pa uvaljajte svaki komad u mješavinu šećera u prahu i kukuruznog škroba.
10. Umetnite štapić u svaki marshmallow.
11. Umočite marshmallows u temperiranu čokoladu, pa ih pospite mrvicama dok je čokolada još ljepljiva.
12. Kada se čokolada stisne, marshmallows su gotovi. Uživajte!