

Marshmallow Fondant Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Spremno za 10 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Marshmallow bomboni 150g
- Voda 25ml
- Šećer u prahu 300g

Upute

1. Stavite marshmallow bombone i vodu u zdjelu i zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi 5-10 sekundi. Promiješajte i ponovite postupak dok se sve ne otopi.
2. Dodajte šećer u prahu. Miješajte smjesu drvenom kuhačom koju ste namastili maslacem ili margarinom, dok se sve ne poveže.
3. Stavite smjesu na radnu površinu i mijesite dok ne postane jednolika. Ako je smjesa previše ljepljiva dodajte joj još šećera u prahu. Možete i namastiti ruke i radnu površinu margarinom ukoliko ne želite dodavati još šećera u prahu.
4. Zamotajte fondant u vrećicu ili ga zamotajte u prozirnu foliju i ostavite ga da odmori preko noći.