

ŽVÝKAČKOVÉ MARSHMALLOWS

Asi dva tucy čtyřcentimetrových marshmallows

Pokryjte pekáček o rozměrech 20 × 20 cm lehkou vrstvou spreje na pečení.

Ušlehejte dávku klasického vanilkového těsta, použijte však jen jednu čajovou lžičku vanilky. Přidejte několik kapek růžového potravinářského barviva a 3 nebo 4 kapky žvýkačkové příchutě a několik vteřin šlehejte na vysokou rychlost. Zastavte mixér a ochutnejte těsto, než proces šlehání zopakujete s jednou nebo dvěma kapkami příchutě navíc. Dokončené těsto se ztrojnásobí v objemu. Nalijte ho do připraveného pekáčku a pomocí měkké stěrky jej uhladte až do rohů. Ze sítka povrch rovnoměrně posypte obalem. Nechte vysychat 6 hodin na chladném, suchém místě.

Pomocí nože uvolněte marshmallow od okrajů pekáčku. Placku otočte povrchem dolů na vál poprášený obalem a druhou stranu opět posypte. Vykrájejte libovolné tvary a lepkavé okraje ponořte do obalu; přebytečný prášek sklepněte

Mallow

1 dávka klasických vanilkových marshmallows (str. 16)
růžové gelové potravinářské barvivo
aromatický olej se žvýkačkovou příchutí
1/2 hrnku klasického obalu (str. 8), plus o trochu víc na poprášení

Sladký svět aromatických olejů

Aromatické oleje (moje nejoblíbenější jsou od LorAnn) jsou vysoce koncentrované příchutě dostupné online nebo ve specializovaných obchodech pro pekaře a cukráře. Pár kapek znamená velkou změnu, takže přidávejte vždy jen jednu nebo dvě, vmíchejte je do těsta a než přidáte další, ochutnejte.


Množství dostupných aromatických olejů vás nadchne. Tento recept používá žvýkačkovou chuť, ale nové příchutě jako cukrová vata, bavorský krém nebo tutti-frutti dovádí marshmallows k dokonalosti. Teď, když už znáte základy výroby marshmallows, popusťte uzdu své fantazii, pokud jde o kombinace chutí a barev.



MARSHMALLOWS „NAROZENINOVÝ DORT“

Asi dva tucty čtyřcentimetrových marshmallows


Pokryjte pekáček o rozměrech 20 × 20 cm lehkou vrstvou spreje na pečení.

 **Ušlehejte dávku** klasického vanilkového těsta, po přidání vanilky do něj vmíchejte několik kapek žlutého potravinářského barviva.

Dávejte pozor, abyste těsto nešlehali příliš dlouho; přidání dortové směsi by z něj potom udělalo bláznivou, těžko zvladatelnou směs.

Na misku mixéru dejte sítko a prosejte do těsta na marshmallows asi polovinu dortové směsi. Vařečkou směs jemně vmíchejte, potom prosejte a vmíchejte zbytek směsi. Vmíchejte barevné posypky. Nalijte marshmallow do připraveného pekáčku a pomocí měkké stěrky jej uhladte až do rohů. Ze sítko povrch rovnoměrně a vydatně posypte obalem. Nechte vysychat 6 hodin na chladném, suchém místě.

Pomocí nože uvolněte marshmallow od okrajů pekáčku. Placku otočte povrchem dolů na vál poprášený obalem a druhou stranu opět štědře posypte. Nakrájejte na kousky a lepkavé okraje ponořte do obalu, přebytečný prášek sklepněte. Na ozdobení smíchejte rozpuštěnou bílou čokoládu a modré potravinářské barvivo (nebo jakoukoli barvu chcete) a kápněte na každý marshmallow, povrch posypte ještě duhovými posypkami.

 ***Zkuste udělat velké placky těchto marshmallows v dortových formách, navrstvit je na sebe a ozdobit to celé jako narozeninový dort. Je to skvělý alternativní dort pro děti s alergiemi na potraviny, ale také skvělý střed pozornosti na zábavném večírku. Pro strašlivě upatlanou party připravte několik různých polev a dekorací a nechte děti, aby se s nimi vyřádily.***

DALŠÍ MARSHMALLOWS

Marshmallows „rudý samet“: Nahraďte žlutou dortovou směs rudým sametem. Zvláště krásně tyto dobroty vypadají obalené v posypce z bílé čokolády.

Mallow

- 1 dávka klasických vanilkových marshmallows (str. 16) žluté gelové potravinářské barvivo*
- 1/4 hrnku žluté směsi na piškot
- 2 polévkové lžíce duhových posypek
- 1/2 hrnku klasického obalu (str. 8), plus o trochu víc na poprášení
- 170 g bílé čokolády, rozpuštěné a ochlazené modré gelové potravinářské barvivo

** S kapkou žlutého barviva budou mallows vypadat ještě víc jako dort, ale zábavná je také modrá nebo růžová barva.*



MARSHMALLOW KORNOUTKY

12 malých kornoutků

Vyrobte kornoutky: Umístěte rošt doprostřed trouby a předehejte ji na 180 °C. Pečicí plechy vyložte silikonovou pečicí podložkou nebo je lehce potřete máslem. Ve velké misce ušlehejte dohromady vaječné bílky, cukr, máslo, vanilku a sůl, až vznikne hladká hmota. Všelehejte mouku. Na plech nalijte čtyři „kapky“, každou v množství odpovídající dvěma čajovým lžičkám. Malou stěrkou nebo prsty těsto tence uhlad'te do kulatých placek o průměru 10 cm. Pečte tak dlouho, až budou kolečka světle zlatavá na povrchu a tmavě zlatavá na okrajích, tedy 8–9 minut. Teď buďte rychlí: každý kroužek obtočte kolem velké cukrářské trysky, aby vznikl kornoutek, a konce stlačte k sobě. Dejte je vychladnout na drátěnou podložku; až vychladnou, budou křupavé. Když začnou být okraje příliš tvrdé a nedají se zatočit, dejte plech zpět do trouby na 30 vteřin, aby změkly. Opakujte, dokud nespotřebujete všechno těsto. (Pokud nepoužíváte silikonovou podložku na pečení, před každou dávkou natřete pečicí plech máslem.)



Ušlehejte své těsto na marshmallows, obarvěte a ochuťte ho podle chuti. Přendejte těsto do cukrářského sáčku s velkým kulatým zakončením a vytlačte ho do kornoutků. Ozdobte posypkami nebo jinou dekorací. Nechte zasychat hodinu, než budete dobrotu podávat. Čím déle budete kornoutky skladovat, tím víc vám změknou, takže se je pokuste připravit co možná nejpozději před podáváním.



Jestli kornoutky chystáte na oslavu, můžete je vyrobit den předem a uložit ve vzduchotěsné nádobě. Když během skladování změknou, dejte je na pět minut do trouby při teplotě 180 °C, aby začaly být zase křupavé. Pro výrobu jak marshmallows, tak kornoutků se nejlépe hodí chladné a suché dny.



Kornoutky

- 2 velké bílky v pokojové teplotě
- 6 polévkových lžic cukru
- 5 polévkových lžic rozpuštěného másla
- ½ lžičky čistého vanilkového extraktu
- ⅓ lžičky soli
- ⅓ hrnku proseté polohrubé mouky



Mallow

- 1 dávka těsta na marshmallows, kterákoliv příchut'^{*}
- gelové potravinářské barvivo kterékoli barvy
- posypky nebo ozdoby

** Do kornoutků můžete dát kteroukoli nealkoholickou variantu marshmallows. Kornoutky na protější straně jsou plněné klasickou vanilkou (str. 16), obarvenou na růžovo.*

