



Cukríky marshmallows s pistáciami

Na prípravu cukríkov marshmallows budete potrebovať:

3 ks plátkovej želatíny, 60 ml studenej vody, 170 g kryštálového cukru, 80 g sirupu agáve (dá sa nahradit' medom), štipku soli, 40 g nesolených pistácií

Na posypanie plechu:

20 g práškového cukru, 20 g kukuričného škrobu + papier na pečenie

A TAKTO NA TO:

Želatínové plátky namočte do vody. Do hrnca s hrubým dnom nalejte 60 ml vody, kryštálový cukor, sirup agáve, soľ a nechajte zovriet' s pokrievkou na hrnci. Keď začne sirup vriet', odkryte pokrievku a nechajte na miernom ohni vriet' asi 10 minút.

Do misy od kuchynského robota prelejte cukrový sirup, vyžmýkanú želatínu a nechajte mixovať na najvyššej rýchlosti 10 minút, až zmes ochladne. Na záver prisypťe na drobno nasekané pistácie, časť z nich si nechajte na posypanie do formy.

Plech (srnčí chrbát) vyložte papierom na pečenie, vysypťe práškový cukrom zmiešaný s kukuričným škrobom a prelejte doň cukrovú zmes, ktorá teraz pripomína vyšľahanú bielku, ale je nat'ahovacia ako žuvačka. Na vrch nasypťe zvyšok pistácií a nechajte odležať pri izbovej teplote do druhého dňa.

Po vybratí z plechu marshmallows nakrájajte na kocky, oprášťe z nich prebytok prášku. Cukríky marshmallows môžete skladovať v uzavretej nádobe pri izbovej teplote až 1 mesiac.