

# Marshmallowfondant

Dette er første gangen jeg lager marshmallows selv – fondant har jeg laget mange ganger, men nå lager jeg altså marshmallow.



Dette var kjempelett og de ble knall gode. Perfekt for grilling, i varm sjokolade eller som jeg skal bruke dem her i fondant.

Først oppskriften på marshmallow:

- 1 dl vann
- 2 ss gelatinpulver
- 4 dl sukker
- 3 dl lys sirup
- 5 ts vaniljesukker

Bland vann og gelatin, og kjør dette sammen med visp til det er oppløst. Kok de andre råvarene opp – og hel litt og litt over i bollen med gelatinblandingen, visp godt hele tiden. Bruk gjerne maskin. Dette skal bli skikkelig luftig og seigt. Så bare la den vispe.



Nå er den ferdig – smak, kjempesøtt, seigt og godt. La den stivne – skal du bruke dem til grilling – eller i varm sjokolade, kan du helle massen i en firkantet form, for så å kjøre opp i stykker seinere .Men det skal ikke jeg – for jeg skal lage fondant. Du kan også farge den med pastafarger. De beste fargene finner du hos [http://www.sotesaker.no/index.php?main\\_page=index&cPath=9\\_3](http://www.sotesaker.no/index.php?main_page=index&cPath=9_3)

Neste dag bruker jeg denne videre og lager fondant, her kommer oppskriften:

- 200 gram marsmallows
- 2 ss vann
- 2 ss Flott matfett
- 300 gram melis

Ha vann og marshmallow i en bolle og sett i mikrobølgeovnen, til de smelter helt. Rør inn matfettet og så melis, litt etter litt. Og det var det – genialt enkelt og kjempegodt på kaker. Nettlingen laget konfirmasjonskaken sin med dette. Hva skal du bake av det?



Perfekt til figurer, blomster eller til å trekke kaker med.

