

GUMIMACI

30 g zselatinpor
70 ml víz
60 g gyümölcszörp
40 g cukor
20 g méz (= 2 kávéskanál)
6 g citromlé (= 1 kávéskanál)

- zselatint 25 ml vízbe bekeverni és 10 percig állva hagyni, aztán gőz fölött fölolvasztani, max 70 fokra
- cukrot és citromlevet 10 ml vízzel elverni
- a mézet a zselatinhoz adni és lassan elkeverni
- cukros citromos vizet a zselatinhoz adni és lassan elkeverni
- gyümölcszörpöt a zselatinhoz adni és lassan elkeverni
- habot óvatosan leszedni
- masszát formákba önteni és száradni hagyni (lehet tányérra is önteni, ha megkeményedett akkor fölvágni) (lehet adventi csokinaptár formákba is önteni) (- kész Gumimacikat esetleg porcukorban meghinteni akkor nem ragad annyira (de ezt még nem próbáltam ki csak gondoltam hátha működik)

HABCSÓK

3 g zselatinpor (=1 kávéskanál)
10 g víz
100 g tojásfehérje (3 - 4 tojás)
200 g cukor
40 g víz
ostya
csokoládémáz (kb 2 csomag)

- zselatint 10 g vízbe bekeverni és 10 percig állva hagyni
- tojásfehérjét habosra fölverni
- 40 g vízben a cukrot főzni, 120 fokra fölmelegíteni, közben fakanállal keverni
- zselatint gőz fölött fölolvasztani, max 70 fokra melegíteni
- tojáshabot továbbkeverni és forró, cukros vizet gyorsan belekeverni
- zselatint belekeverni
- kézi habverővel továbbkeverni, hogy sok levegő kerüljön a masszába
- hűvös helyen 30 - 60 percig lehűlni hagyni
- ostyára spriccelni (zacskóba tenni a masszát, a zacskó egy sarkát levágni, ezzel lehet adagolni)
- csokoládémázzal bevonni

Jó főzést és jó étvágyat!