

Rezept Marshmallow Fondant

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Süße & dekorative Verzierung für Kuchen und Torten
- Individuell einfärb- und formbar
- Für kreative Dessert-Überraschungen

Beschreibung

Süßer Tortenüberzug selbst gemacht. Individuell einfärben und formen.

Zutatenliste

1. Schritt

450 g

Marshmallows (**Eigenbeschaffung**)

stilles Wasser, 3 EL (**Eigenbeschaffung**)

4 g

Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA, nach Bedarf

2. Schritt

Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen, 1 TL

1000 g

Puderzucker (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. 450 g Marshmallows mit 3 EL Wasser in eine mit Kokosöl kbA ausgefettete Glasschüssel geben und ohne Abdeckung auf niedrigster Stufe in der Mikrowelle einschmelzen. Die Marshmallows behalten ihre Form, werden aber sehr weich. Alle paar Sekunden prüfen, ob die Masse schon weich ist. 1 Teelöffel Glycerin 99 % hinzugeben und nach und nach 1 kg gesiebten Puderzucker. Gut mit einem eingefetteten Silikonlöffel vermengen. Die Masse wird nach und nach immer fester. Es empfiehlt sich, sie auf eine Silikonunterlage zu legen und mit eingefetteten Händen weiter zu kneten, bis sich alle Zutaten ohne Klümpchen verbunden haben. Fondant luftdicht in Frischhaltefolie wickeln, in eine Vorratsdose legen und verschlossen 24 Stunden ruhen lassen. Anschließend den Fondant aufteilen, weich kneten und verschieden-farbig mit den Spinnrad® Kosmetik- und Lebensmittelfarben rot, gelb und blau einfärben .
2. Darauf achten, dass der Fondant nie direkt auf eine Sahneschicht gelegt wird, da er sich sonst verflüssigt.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100140
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 St.
Signal Wort	Nein
Portionen	50
Package Amount	0.000000

Preise

1. Schritt



Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA, 250 ml

11,45 €

- DE-ÖKO-039
- kbA (kontrolliert biologischer Anbau)
- zum Backen und Kochen
- cholesterinfrei
- frei von Gluten und Laktose



stilles Wasser

0,00 €



Marshmallows

0,00 €

2. Schritt



Pudierzucker

0,00 €



Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen, 50 ml

5,45 €

Zubehör

Schüssel

0,00 €

