


# Kirpeänsuloiset vaahtokarkit

Laadukkaan liivatteen avulla näiden vastustamattoman kirpeänsuloisten vaahtokarkkien valmistus käy helposti.

50 kappaletta    Vaikeustaso 2  up to 20 Min.



## Ainekset::

### Kirpeänsuloiset vaahtokarkit:

- 4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
- 1 dl vettä
- 4 dl sokeria
- 2 rkl karpalo-puolukkajauhetta
- Dr. Oetker Punaista geeliväriä
- 2 rkl maissitärkkelystä
- 3 rkl tomusokeria

## Kirpeänsuloiset vaahtokarkit:

Laita liivatelehdet veteen likoamaan. Kiehauta kattilassa sokeri ja 1 dl vettä, kunnes sokeri on liuennut ja seos on kirkasta. Sekoita joukkoon puristellut liivatelehdet. Kaada seos laakeaan kulhoon ja lisää marjajauhe. Jäähdytä vatkaamalla sähkövatkaimella. Kun seos on valkoista, värjää väriaineella vaaleanpunaiseksi. Vatkaa noin 7 minuuttia, kunnes seos on tahmean kiinteää ja pehmeät huiput jäävät nostettaessa pystyyn. Lusikoi pursottimeen, jossa on marenkityllä (tyllä ei ole pakollinen).

Sekoita keskenään tomosokeri ja maissitärkkelys. Levitä työpöydälle leivinpaperi ja siivilöi päälle ohuelti tomosokeriseos. Pursota vaahtokarkkimassa paperille noin 3-4 cm kokoisiksi vaahtokarkeiksi. Ripottele päälle tomosokeriseosta ja marjajauhetta. Jätä jähmettymään huoneenlämpöön noin tunniksi, kunnes vaahtokarkit ovat kiinteitä ja irtoavat hajoamatta. Säilytä vaahtokarkkeja ilmatiiviissä rasiassa ja laita leivinpaperia kerrosten väleihin. Vaahtokarkit säilyvät pehmeinä muutaman päivän.

Vinkki: Voit tehdä vaahtokarkit myös vuokaan! Vuoraa pieni vuoka leivinpaperilla, ripottele pohjalle tomosokeriseosta ja kaada vaahtokarkkimassa. Ripottele päälle tomosokeriseosta ja anna jähmettyä huoneenlämmössä. Leikkaa kuutioiksi terävällä veitsellä ja pyörittele vielä tomosokeriseoksessa ennen purkkiin nostamista.