

Sitruuna-vadelmavaahtokarkit

Uusi marenkijauhe toimii vaahtokarkkien valmistukseen! Vaahtokarkit maustetaan sitruuna-aromilla ja vadelmilla. Voit tuunata makua vaihtamalla aromia.

50 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 30 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 1 rkl öljyä
- 1 rkl maissitärkkelystä
- 1 rkl tomusokeria
- 1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues - marenkijauhetta
- 8 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
- 2,75 dl vettä
- 3 dl sokeria
- 2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
- 1 ps Dr. Oetker Pakkaskuivattua Vadelmaa

Esivalmistelut:

Öljyä suorakaiteen muotoinen (noin 20 x 30 cm) vuoka huolellisesti. Siivilöi maissitärkkelys ja tomusokeri kulhoon ja sekoita yhteen. Jauhota vuoka seoksella.



Vaahtokarkkimassa:

Mittaa marenkijauhe ja $\frac{3}{4}$ dl lämmintä vettä kuumuutta kestävään kulhoon. Vatkaa marenkia hetki niin että se hieman kuohkeutuu, mutta jää löysäksi (jos marengin vatkaa kovaksi, tulee lopputuloksesta liian jämäkkä).

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Mittaa 2 dl vettä ja sokeri kattilaan. Kuumenna sokeriliemi sekoittamatta 121 °C:seen, tarvittaessa voit pyyhkiä kattilan reunoja veteen kostutetulla pullasudilla estääksesi sokerin kiteytymisen. Kaada kuuma sokeriliemi marenkivaahtoon samalla vatkaton. Purista liivateista ylimääräinen vesi pois ja vatkaa lehdet marenkivaahdon joukkoon. Vatkaa vaahto huoneenlämpöiseksi. Mausta sitruuna-aromilla ja kääntele joukkoon suurin osa vadelmista.

Kaada massa esivalmisteltuun vuokaan ja ripottele pinnalle loput vadelmat. Peitä vuoka kelmulla ja anna jähmettyä huoneenlämmössä seuraavaan päivään. Leikkaa vaahtokarkit paloiksi.

