

Pianki cukrowe

Składniki:

- 500 g cukru
- 60 g żelatyny
- 440 ml zimnej wody (240 ml +200 ml)
- 40 ml soku z cytryny
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego (lub innego)
- odrobinka barwinka spożywczego
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki skrobi kukurydzianej



Wykonanie:

Do miseczki wsypujemy 60 g żelatyny i zalewamy 240 ml zimnej wody. Mieszymy do rozpuszczenia się żelatyny i zostawiamy na 10 min. Żelatyna wchłonie wodę.

Foremkę 24x38 cm natłuszczamy margaryną i wykładamy folią spożywczą.

Do rondelka wsypujemy 500 g cukru, zalewamy 200 ml wody i dolewamy 40 ml soku z cytryny. Mieszymy wszystko do połączenia składników. Stawiamy na gaz i na małym gazie gotujemy. Powoli gotując doprowadzamy do zagotowania, mieszając od czasu do czasu, żeby nic nam się nie przypaliło. Gotujemy 10 minut.

Zdejmujemy z gazu i przelewamy do miski. Dodajemy żelatynę (ma formę galaretki) i mieszając łączymy ją z gorącą cieczą. Jak żelatyna rozpuści się w cieczy bierzemy mikser i zaczynamy miksować (na małych obrotach). Dolewamy łyżkę ekstraktu, u nas pomarańczowego i miksujemy. Podczas miksowania ciecz zacznie gęstnieć i stawać się bielsza. Wraz z gęstnieniem masy zwiększamy obroty miksera. U nas miksowanie zajęło około 20 minut. Na koniec miksowania masa musi mieć konsystencję gęstej śmietany.

Teraz przyspieszamy nasze ruchy. 😊

Szybko dzielimy masę na dwie części (na wadze lub „na oko”). Jedną – białą - wylewamy do foremki, rozkładamy równomiernie po spodzie i wstawiamy do lodówki lub zamrażalki, żeby masa stężała. Do drugiej dodajemy barwnik spożywczy (kolor zależy od naszych upodobań) i mikserem dobrze łączymy z masą.

Wyjmujemy foremkę z lodówki (lub zamrażalki) i na wierzch wylewamy masę kolorową (w naszym przypadku wrzosową). Rozprowadzamy równomiernie po wierzchu i ponownie wkładamy do lodówki, ale już na godzinę.

Do miseczki dajemy 2 łyżki cukru pudru i 2 łyżki skrobi kukurydzianej. Wszystko dokładnie mieszamy.

Gdy minie 1 godzina wyciągamy foremkę z lodówki. Lekko obsypujemy wierzch pianki przygotowaną skrobią z cukrem pudrem.

Następnie na wierzch foremki kładziemy deskę, przewracamy foremkę do góry dnem i wyjmujemy z niej naszą „wielką piankę”. Zdejmujemy folię spożywczą. Możemy również obsypać piankę, żeby się nie kleiła. Kroimy „wielką piankę” na mniejsze części. U nas mają wymiary około 5x7 cm, ale wielkość zależy od Państwa upodobań.

Obtaczamy pianki w mieszance skrobi i cukru pudru. W ten sposób nie będą się kleić.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

