



SPEKJES – MARSHMALLOW IDDSI 4

(naar een idee van sugaretal.com)

Ingrediënten:

- 200 gram marshmallow (kies voor marshmallow in plaats van spekjes. Spekjes lossen niet goed op)
- 250 ml melk
- 200 ml slagroom

Optioneel:

- mokka smaak: 4 eetlepels oploskoffie
- chocoladesmaak en een diep bruine kleur: 2 eetlepels cacao
- roze kleur: een aantal druppels rode kleurstof of bietensap
- gele kleur: een aantal druppels gele kleurstof of wortelsap

Er zijn vele variaties mogelijk!

Benodigheden:

hoge pan, staafmixer, kom en schaalpje



SLIKKEN

VERSLIKKEN

www.slikkenverslikken.nl

Bereidingswijze:



Verwarm de marshmallows met de melk en de toevoegingen naar keuze in hoge pan, op lage temperatuur. Blijf goed roeren. Let op, want de marshmallows komen bij het smelten opeens heel snel omhoog.



Als de marshmallows helemaal gesmolten zijn en er luchtbelletjes zichtbaar zijn in het mengsel haal je de pan van het vuur. Schep het mengsel direct over in een grote kom (ongeveer het dubbele volume van de marshmallowmix). Spoel je pan meteen af, want de marshmallow blijft aan de randen kleven en krijg je de pan later niet meer schoon.



Laat de marshmallowmix minimaal 60 minuten afkoelen in de kom, zodat het gaat stollen. Roer het af en toe om. Klop ondertussen de slagroom goed stijf. Je kunt eventueel een zakje klopfix gebruiken.



Spatel de slagroom voorzichtig door het afgekoelde marshmallowmengsel.

Deel de marshmallow op in delen, als je met verschillende kleuren wilt werken. Verdeel de marshmallow vervolgens over de schaalpjes en zet ze minimaal 60 minuten in de koelkast.



Controleer voor je de marshmallow opeet of je de juiste consistentie hebt gekregen. Voor IDDSI 4 moet je het mengsel op een vork kunnen scheppen en mag het niet tussen de tanden van de vork lekken. Als je de vork omdraait valt de massa er langzaam en in een keer vanaf. Er mogen geen stukjes inzitten.



SLIKKEN

VERSLIKKEN

www.slikkenenverslikken.nl