

Marshmallow Whoopies (6 Pcs)

Ingredients for the marshmallow :

10 g gelatin
200 g sugar
40 g water
1 egg white
food coloring
powdered sugar

Ingredients for the dough :

150 g flour
110 g sugar
80 g butter
1 packet of yeast
½ tsp baking soda
1 pinch salt
3 tbsp cream
1 soup spoon of raspberry syrup

Directions for the marshmallow

1. Soften the gelatin in cold water.
2. Heat the water and sugar to 125°C, verifying the temperature by using the thermospatula.
3. Beat the egg whites until stiff.
4. Squeeze out the gelatin, then add it to cooked sugar mixture.
5. Once it has reached 125°C, pour the sugar mixture and the food coloring over the egg whites. Whisk until the mixture is foamy.
6. Pour the mixture into the ø 40 H 20 mold cells or onto a flat plate (to cut later with a cake push pop container).
8. Let stand 24 hours at room temperature.
9. Sprinkle the marshmallows with powdered sugar.

Tip

You can color and flavor your marshmallows with fruit syrups, vanilla, coffee, or even mint, grenadine, anise, etc.

Directions for the dough

1. Preheat the oven to 180 °C.
2. Sift the flour, yeast, baking soda and salt.
3. Whisk the butter and sugar until became creamy.
4. Pour in the syrup, then add the egg and the cream.
5. Slowly add the flour, baking soda and salt.
6. Refrigerate for 1 hour.
7. Using a portion cutter, divide the dough into the cells of the mold.
8. Cook for 15 minutes and let it cool down.
9. Assemble the cake push pops starting with the cake. Alternate layers of marshmallow and cake. Garnish with small pieces of colored marshmallow.

Marshmallowsmums (6 st.)

Marshmallows:

10 g gelatin
200 g socker
40 g vatten
1 äggvita
karamellfärg
florsocker

Kakor:

150 g mjöl
110 g socker
80 g smör
1 påse torrjäst (12 g)
1 ½ tsb bakpulver
1 krm salt
3 msk grädde
2 tsb hallonsirap

Så gör du marshmallows

1. Blötlägg gelatinbladen.
2. Hetta upp vatten och socker till 125 °C, använd termometerslickepotten för att få exakt temperatur.
3. Vispa äggvitan till ett vitt skum.
4. Krama ur gelatinet och blanda ner det i sockerlösningen.
5. Hetta åter upp sockerlösningen till 125 °C, håll sedan den och karamellfärgen över den vispade äggvitan.
6. Vispa tills smeten är skummig.
7. Häll blandningen i formens fack eller på en flat tallrik (för senare utstansning med hjälp av en cake pops-form).
8. Låt stå i rumstemperatur i 24 timmar.
9. Sikta över florsocker.

Tips

Du kan sätta färg och smak på dina marshmallows med olika sorters fruktsirap, vanilj, kaffe, mint, grenadin, anis etc.

Så bakar du kakorna

1. Sätt ugnen på 180 °C.
2. Sikta mjöl, jäst, bakpulver och salt.
3. Rör ihop smör och socker, fortsätt tills det är poröst.
4. Häll hallonsirapen över sockersmeten, tillsätt sedan äggvita och grädde.
5. Tillsätt torrvarorna långsamt under omrörning.
6. Låt stå i kylskåp i 1 timme.
7. Fördela med hjälp av en glasskopa degen i formens fack.
8. Grädda i ugnen i 15 minuter, låt sedan kakorna svalna.
9. Börja med kakorna när du sätter ihop dina cake pops. Varva med lager av marshmallow. Garnera med små bitar av färgade marshmallows.

Marshmallowsmums (6 stk.)

Marshmallows:

10 g gelatin
200 g sukker
40 g vann
1 eggehvite
karamellfarge
melis

Kaker:

150 g mel
110 g sukker
80 g smør
1 pose tørrgjær (12 g)
1 ½ ts bakepulver
1 salt
3 ss fløte
2 ts bringebærsirup

Slik lages marshmallowsene

1. Blotlegg gelatinen.
2. Varm opp vann og sukker til 125 °C, bruk termometerslikkepotten for å få den riktige temperaturen.
3. Visp eggehviten til et hvitt skum.
4. Klem vannet ut av gelatinen og bland den i sukkerlösningen.
5. Varm opp sukkerlösningen igjen til 125 °C, og hell deretter karamellfargen over den piskede eggehviten.
6. Visp til blandingen blir skummende.
7. Hell blandingen i formen eller på en flat tallerken (for seinere utstansing med cake pops-form).
8. La dette stå i romtemperatur i 24 timer.
9. Sikt melis over.

Tips

Du kan smaksette og farge marshmallowsene med forskjellige typer fruktsirup, vanilje, kaffe, mint, anis etc.

Slik bakes kakene

1. Sett ovnen på 180 °C.
2. Sikt mel og tilsett gjær, bakepulver og salt.
3. Rør sammen smør og sukker til det blir porøst.
4. Hell bringebærsirupen over sukkerblandingen og tilsett eggehvite og fløte.
5. Tilsett tørrvarene sakte under omrøring.
6. La blandingen stå i kjøleskapet i 1 time.
7. Fordel deigen over i formen med en isskje.
8. Stekes i ovnen i 15 minutter. La dem deretter avkjøles.
9. Start med kakene når du skal sette sammen cake pops. Legg på lag av marshmallows. Pynt med små biter av fargede marshmallows.

Vahtokarkkileivokset (6 kpl)

Vahtokarkkitäyte:

10 g liivatetta
200 g sokeria
40 g vettä
1 munanvalkuainen
karamelliväriä
tomusokeria

Kakkutäyte:

150 g jauhoja
110 g sokeria
80 g voita
1 ps kuivahiivaa (12 g)
1,5 tl leivinjauhetta
1 mm suolaa
3 rkl kermaa
2 tl vadelmäsirappia

Vahtokarkkitäytteen valmistus

1. Liota liivatelehdet.
2. Kuumenna vesi ja sokeri 125 °C:seen. Varmista oikea lämpötila käyttämällä taikinakaavinta, jossa on lämpömittari.
3. Vaahdota munanvalkuainen.
4. Purista liika vesi liivatelehdistä ja sekoita lehdet sokeriliuokseen.
5. Kuumenna sokeriliuos uudestaan 125 °C:seen. Yhdistä liuos ja karamelliväri vaahdotettuun munanvalkuaiseen.
6. Vatkaa seos vaahdoksi.
7. Annotele seos vuokaan tai matalalle lautaselle (voit myöhemmin käyttää apuna push cake -muottia).
8. Jätä huoneenlämpöön 24 tunniksi.
9. Siivitäi päälle tomusokeria.

Vinkki

Voit muuttaa täytteen makua ja väriä makusirapeilla, vaniljalla, kahvilla, mintulla, grenadiinillä, aniksella jne.

Kakkutäytteen valmistus

1. Kuumenna uuni 180 °C:seen.
2. Sekoita jauhot, kuivahiiva, leivinjauhe ja suola.
3. Sekoita voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Lisää sokerivaahtoon vadelmäsirappi, munanvalkuainen ja kerma.
5. Lisää kuiva-aineet hitaasti sekoittaen.
6. Anna taikinan levätä jääkaapissa tunnin ajan.
7. Jaa taikina muotteihin jäätelökauhan avulla.
8. Paista uunissa 15 minuuttia. Anna jäähtyä tämän jälkeen.
9. Aloita leivosten kokoaminen kakkutäytteestä. Lisää seuraavaksi vahtokarkkitäytettä. Koristele pienillä paloilla vahtokarkkitäytettä.

Marshmallow Whoopies (6 St.)

Marshmallow:

10 g Blatt-Gelatine
200 g Zucker
40 g Wasser
1 Eiklar
Lebensmittelfarbe
Puderzucker

Plätzchen:

150 g Mehl
110 g Zucker
80 g Butter
25 g Frischhefe
1,5 TL Backpulver
1 ml Salz
3 EL Sahne
2 TL Himbeersoße

Zubereitung Marshmallow

1. Die Gelatine-Blätter in Wasser einweichen.
2. Das Wasser und den Zucker auf 125 °C aufwärmen. Dabei den Thermometer-Teigspatel benutzen um die genaue Temperatur zu erreichen.
3. Das Eiklar zu einem weißen Schaum schlagen.
4. Die Gelatine ausdrücken und mit der Zuckerlösung vermischen.
5. Die Zuckerlösung wieder auf 125 °C aufwärmen und dann diese und die Lebensmittelfarbe über das geschlagene Eiweiß gießen.
6. Das Ganze zu einem Schaum schlagen.
7. Die Mischung in die Fächer der Form oder auf einen flachen Teller gießen (um dann später mit der Cake-Pops-Form ausgestochen zu werden).
8. 24 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
9. Den Puderzucker darüber sieben.

Hinweis

Das Marshmallow kann nach Belieben mit verschiedenen Farben und Geschmäckern (z. B. versch. Fruchtsoßen, Vanille, Kaffee, Minze, Grenadine, Anis etc.) versehen werden.

Plätzchen

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Mehl, das Backpulver und das Salz sieben.
3. Die Butter und den Zucker vermischen bis die Mischung spröde wird.
4. Die Himbeersoße über die Mischung gießen und danach Das Eiklar, die Sahne und die Hefe hinzugeben. Dabei die Hefe so verrühren, dass sie sich auflöst.
5. Jetzt das Mehl, das Backpulver und das Salz langsam unterrühren.
6. 1 Std. im Kühlschrank stehen lassen.
7. Den Teig mit einer Eiskelle in die Fächer der Form verteilen.
8. 15 Minuten im Ofen backen und danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
9. Beim Zusammensetzen der Whoopies immer mit den Plätzchen anfangen. Ein Stück Marshmallow zwischen zwei Plätzchen setzen. Die Whoopies können zum Schluss noch mit bunten Marshmallow-Stückchen dekoriert werden.