

Ingrediencie

1 balíček cukríkov marschellows- haribo dulcia rubino, 2 Pl vody, 1/2 lyžičky kyseliny citrónovej, okolo 600 g práškového cukru, za vlašský orech tuku Cera

Postup

Cukríky umyjeme od ružového cukru v teplej vode, dáme do misky, pridáme vodu, Ceru a kyselinu citrónovú. Dáme do mikrovlnky na 2 minúty rozpustiť. Vmiešame 400 g práškového cukru, vyklopíme na pocukrovanú dosku a vmiešame ešte asi 200 g cukru., aby bola hmota tvárna a držala tvar. Farbíme gelovými farbami. Vypracujeme. Hmota vhodná na poťahovanie toriet a ozdoby.

Používam tieto cukríky



Marschellows fondant

Nedeľa, 15 Február 2009 04:43

