



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ MARSHMALLOW

21 gram toz jelatin  
1/2 cup (120 ml) soğuk su  
Ayrıca:  
2 cup ince şeker (400 gram)  
2/3 cup (160 ml) mısır şurubu  
1/4 cup (60 ml) su  
1.5 gram tuz  
15 ml vanilya ekstresi ya da çubuk vanilya  
1 adet dövülmüş damla sakızı (arzu ederseniz )  
2 çorba kaşığı çilek püresi  
Nişastalı karışım için:  
1 çay bardağı ince şeker  
1 çay bardağı nişasta

Öncelikle jelatini derin bir kase içine alın. Soğuk su ilave ederek 10 dakika, bembeyaz bir köpük olana dek iyice karıştırın. Köpük haline gelen jelatini, kalın tabanlı bir tencereye aktarın. Şekeri, suyu, mısır şurubunu ve tuzu da ilave ederek, kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Eğer çubuk vanilya kullanacaksanız, bu arada onu ilave etmeyi de unutmayın! Ateş çok kısık olmalı, buna dikkat edin! Karışım kaynamaya başlayınca köpürmeye, baloncuklar oluşmaya ve hacmi artmaya başlayacaktır. Bu arada içindeki çubuk vanilyayı alabilirsiniz. Yine karıştırmayı bırakmadan, 10 dakika daha pişirin. Karıştırırken yoğunluğun biraz daha arttığını ve rengin beyazdan iyice kreme doğru gittiğini göreceksiniz. Sakın daha fazla tutup iyice kahverengileştirerek yakmayın şekeri!

Ocaktan aldığımız zaman havanda dövülmüş damla sakızını da ilave edip, biriki kere karıştırın. Ortalığı mis gibi damla sakızı kokusu saracaktır bir anda. Şimdi sıra mikserle karıştırma aşamasında. Sıcakken mikser kabına alın karışımı. 15 dakika karıştırın. Renginin yine beyaza döndüğünü, hacminin iyice arttığını ve yoğunlaştığını göreceksiniz.

Renklendirme için, çilekleri blenderden geçirin. Süzüp, karışıma ekleyin (tam iki çorba kaşığı kadar). Süzgeçte kalan tortuyu da ilave edin. Ben daha fazla eklemek istemedim, kıvamını bozup sulandırmamak için. Bu kadar az kullanılan çilek bile, inanılmaz bir aroma kattı şekerlere. Renk çok güzel, pastel tonlarda bir pembe oldu. Cam bir kaba aktarmadan önce, kabı hafifçe fırça ile yağlayın. Nişastalı şeker karışımı serpin. Çilekli karışımı cam kaba aktardıktan sonra, üzerine yine şekerli nişastalı karışımdan serpererek, buzdolabına üstlerini örtmeden yerleştirin. Çıkarıldıktan sonra tezgaha ters çevirerek çıkarın. Yuvarlak kalıplarla bastırarak şekiller çıkarın.



