



Svartvinbärsmarshmallows

Mängd: 10 st

Ingredienser

Mördeg

200 g smör, osaltat
130 g florsocker
240 g vetemjöl
3 g salt
2 st ägg

Marshmallows

Del 1:

35 g svartvinbärspuré (mixade bär)
75 g flytande glykos el glykossirap

Del 2:

35 g svartvinbärspuré (mixade bär)
75 g flytande glykos el glykossirap
15 g gelatinblad
150 g socker
200 g vit choklad till doppning

Så gör du:

Mördeg

Skär smöret i små bitar blanda det i en hushållsassistens. Tillsätt sedan de torra ingredienserna. När degen får "sandkonstistens" tillsätter man äggen och kör degen tills den går ihop. Låt degen vila någon timme i kylan. Kavla degen så tunn som möjligt, 1½ mm. Skär ut bitar som är 2½ cm breda och 8 cm långa. Baka dem sedan på 175°C ca 3-4 min.

Svartvinbärsmarshmallows

Börja med att blötlägga gelatinet.

Vispa ena delen glykos med ena delen svartvinbärspuré.

Tag den andra delen glykos och den andra delen svartvinbärspuré och koka det med strösockret till 110°C. Tillsätt gelatinet i den kokande blandningen och håll det på glykos- och svartvinbärspurévispet.

Vispa smeten till en fluffig maräng. När smeten är ca 30°C fyller man upp i sprit-spåse, klipper av spetsen och spritsar i längder på en silikonmatta. Låt det stelna över natten och skär den sedan i 8 cm långa stänger.

Montering

Lägg marshmallowsstängerna på mördegskexen och täck med vit choklad som smälts i kastrull.

MEDOX®

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.

