

Masa cukrowa

Liz Marek

Biała masa cukrowa LMF (Liz Marek Fondant) to masa cukrowa z pianek marshmellow. Masa jest bardzo elastyczna i ma dobry smak.



SKŁADNIKI

- 450 g marshmallows
- 900 g cukru pudru
- 100 g tłuszczu roślinnego Planta, Trex, Crisco
- 575 g masy cukrowej Wilton
- 2 łyżki wody

UWAGI

Aby masa cukrowa nie przeschła, zawsze przechowuję ją owiniętą folią spożywczą w szczelnie zamkniętym worku foliowym. Aby uelastyczyć masę cukrową bez większego wysiłku: zanim zacznę ją ugniatać, potrzebny kawałek podgrzewam w kuchence mikrofalowej przez 15-20 sekund. Jeżeli masa jest sucha, w trakcie ugniatacia dodaję do niej małą ilość tłuszczu roślinnego typu Planta.