

S'mores



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 8 Stunden oder über Nacht

FÜR 20 Stück

1 eckige Form von ca. 2 Litern Inhalt
 Zuckerthermometer
 Backpapier

wenig Öl
 50 g Puderzucker
 50 g Maisstärke

MARSHMALLOWS

3 EL Wasser
 225 g Zucker
 25 g Traubenzucker
 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
 6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
 1 Eiweiss
 1 Prise Salz

S'MORES

1 Portion Marshmallows, in 3 cm grossen Würfeln
 110 g Crackers, z. B. Weizenknusperscheiben, evtl. quer halbiert
 200 g dunkle Schokolade, in kleinen Stücken

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN Form mit wenig Öl ausstreichen, mit Klarsichtfolie auskleiden. Puderzucker und Maisstärke mischen, die Hälfte davon in die Form streuen. Rest beiseitestellen.

MARSHMALLOWS Wasser, Zucker und Traubenzucker auf 110°C erhitzen (Zuckerthermometer verwenden). Pfanne von der Platte nehmen, Vanillemark und abgetropfte Gelatine begeben, Gelatine auflösen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Den heissen Zuckersirup unter Rühren in einem dünnen Faden zum Eischnee geben, 10 Minuten weiterschlagen. Marshmallow-Masse in die vorbereitete Form verteilen, mit der Hälfte der beiseitegestellten Puderzucker-Stärkemischung bestäuben. Zugedeckt 8 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Brett stürzen, in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden, in der restlichen Puderzucker-Stärkemischung wenden.

S'MORES Marshmallows einzeln aufspiesen, über mittlerer Glut rundum einige Sekunden bräunen. Zwischen 2 Cracker und 2 Täfelchen Schokolade legen und die Schokolade schmelzen lassen.

Tipp Da der heisse Sirup im Faden und unter Rühren in die Eischneemasse eingerührt werden muss, ist die Verwendung einer Küchenmaschine zu empfehlen. Oder die Marshmallow-Masse zu zweit zubereiten. Jemand leert, jemand rührt! Statt Weizenknusperscheiben können auch Petit Beurre verwendet werden.