

Une belle idée de cadeau pour la fête des Mères!



Idées futées



Avec notre **Marshmallows-Mix** prêt à l'emploi et le colorant alimentaire rose, la préparation de marshmallows blancs et pink est un jeu d'enfant!



Les décors en forme de cœur font toujours plaisir! Le **moule cœurs «flex»** est idéal pour confectionner des cœurs en marshmallows, glaces, chocolat de couverture, etc. Avec poches à dresser pratiques pour remplir le moule directement.



Nos **stylos «Déco pastel»** font partie de l'équipement de base de tous les fans de déco. En trois couleurs et avec un bon goût de chocolat.

Petits cœurs roses en marshmallows

Mise en place et préparation:

env. 30 min

Séchage: env. 2½ h

Pour deux moules cœurs «flex», graissés

¾ de dl d'eau

¼ de dl d'eau de rose (Coop)

450 g de sucre

40 g de sucre de raisin

2 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

12 feuilles de gélatine

(env. 20 g), ramollies
env. 5 min dans de l'eau
froide, égouttées

1 c. s. d'eau, bouillante

175 g de framboises, mixées,
passées au tamis
(soit env. 100 g)

4 c. s. de sucre glace

4 c. s. de maïzena

stylos déco
(voir Idées futées)

quelques pétales de
rose cristallisés,
émiettés

1 — Porter l'eau et l'eau de rose à ébullition avec le sucre et le sucre de raisin, baisser le feu, laisser bouillonner env. 10 min sur feu moyen.

2 — Monter en neige ferme les blancs d'œufs et le sel avec les fouets du robot de cuisine. Ajouter en filet et en remuant le sirop de sucre très chaud, fouetter encore un court instant.

3 — Dissoudre la gélatine dans l'eau, mélanger avec 1 c. à soupe de purée de framboises et incorporer aussitôt au reste de la purée. Ajouter la purée de framboises à la masse, fouetter encore en masse ferme env. 10 min avec les fouets du robot de cuisine. Mettre dix cuillerées à soupe de masse dans une poche jetable, couper une pointe d'env. 1 cm, dresser dans les moules cœurs.

4 — Mélanger le sucre glace et la maïzena, en tamiser la moitié sur du papier cuisson. Étaler le reste de la masse sur une épaisseur d'env. 3 cm. Réserver 2 c. à soupe du mélange sucre glace-

maïzena, tamiser le reste au-dessus de la masse. Laisser sécher env. 2½ heures.

5 — Démouler les petits cœurs, passer dans le mélange sucre glace-maïzena réservé. Décorer les cœurs avec les stylos déco, parsemer de roses cristallisées. À l'aide d'un couteau tranchant, découper dans le reste de la masse à marshmallows des cubes de la taille voulue.

Remarque: les pétales de rose cristallisés sont vendus dans les magasins de spécialités ou sur internet.

Plus rapide: porter à ébullition l'eau avec l'eau de rose, 1 p. de couteau de colorant alimentaire rose et le Marshmallows-Mix, terminer la préparation selon la notice d'emballage.

Pièce: 120 kcal, lip 0 g, glu 29 g, pro 1 g