



PILLECUKOR

HOZZÁVALÓK

- 250 g cukor
- 2 tojásfehérje
- 2 ek méz vagy juharszirup
- 15 g kukoricakeményítő
- 6 lap zselatin
- 1-2 csepp ételszínezék

HASZNOS ESZKÖZ

- műanyag tároló doboz
(kb 20 x 12 cm)

ELKÉSZÍTÉS

1. Áztassa be a zselatint egy tálka vízbe.
2. Tegye a cukrot a keverőedénybe, és porítsa **10mp/10-es fokozaton**.
3. Vegyen ki 3 ek cukrot a keverőedényből, és adja a kukoricakeményítőhöz.
4. **Helyezze be a lepkét.** Tegye a tojásfehérjét a keverőedénybe, és keverje **5p/90°C/4-es fokozaton**. Az utolsó 2 percben adja hozzá a zselatint és a mézet vagy juharszirupot.
5. Adja hozzá az ételszínezéket, és keverje **3p/60°C/4-es fokozaton**. **Vegye ki a lepkét.**
6. Öntse a keveréket egy kiolajozott tároló dobozba, fedje le, és tegye a hűtőszekrénybe 3 órára.
7. Szitálja a keményítő porcukor egy részét egy deszkára, késsel óvatosan válassza el a pillecukrot a doboz oldalától, majd fordítsa a porcukros deszkára. Szitáljon a tetejére is keményítő porcukrot, majd kézzel vonja be az oldalát is. Egy ecsettel távolítsa el a felesleges porcukrot a tetejéről és a szélekről, majd vágja kockákra.



Elkészítés
10 perc



Teljes idő
3 óra 15 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
1 adag