SINISET GLÖGIVAAHTOKARKIT

Glöginmakuiset vaahtokarkit sulavat suussa ja kun paketoit ne näyttävän jouluiseen lahjarasiaan, ystäväsikin on myyty.

Annosmäärä: annoksesta tulee n. 40 kpl

n. 40 kpl:

1	dl	Marli Premium Perinteinen -glögijuomaa
5	dl	sokeria
1	dl	Marli Premium Perinteinen -glögijuomaa liivatteiden liuottamiseen
4	tl	liivatejauhetta (tai 8 kpl liivatelehteä + kylmää vettä liivatelehtien pehmittämiseen)
n. 1	rkl	sinistä elintarvikeväriä
2	kpl	kananmunan valkuaista

Vaahtokarkkien pinnalle:

1	dl	tomusokeria
1	dl	maissitärkkelystä

Mittaa 1 dl glögiä ja sokeri kattilaan, keitä seosta noin viisi minuuttia. Mittaa seoksen lämpötila: sen pitäisi olla noin 125 °C. Ellei käytössäsi ole lämpömittaria, voi liemen kuumuutta arvioida kallistamalla kattilaa: riittävästi tiivistynyt liuos on raskasliikkeinen ja valuu hitaasti kattilassa.

Mittaa 1 dl glögiä ja liivatejauhe mikroaaltouunin kestävään astiaan tai pieneen kasariin. Kuumenna seosta niin, että liivate liukenee glögiin. Lisää liivateliemeen elintarvikeväriä. Ole varovainen elintarvikeväriä käyttäessäsi: lisää väriä lusikalla vähän kerrassaan, ei suoraan väriainepullosta. Lisää väriä kunnes vaahtokarkkimassa on mieleistäsi. Voit käyttää muutakin väriä kuin sinistä tai jättää väriaineen kokonaan pois.

Vaahdota suuressa kulhossa kananmunan valkuaiset. Lisää lämmin liivateliemi jatkuvasti vatkaten valkuaisvaahtoon. Jatka vatkaamista ja kaada seuraavaksi joukkoon kuuma glögi-sokeriliemi. Vatkaa vielä noin viisi minuuttia, jolloin vaahto muuttuu kiiltäväksi ja sitkeämmäksi.

Ripottele leivinpaperilla vuorattuun vuokaan noin puolet keskenään sekoitetuista tomusokerista ja maissitärkkelyksestä. Levitä vaahtokarkkimassa vuokaan tasaiseksi kerrokseksi. Ripota loput tomusokeriseoksesta vaahtokarkkilevyn päälle. Jätä karkkilevy vetäytymään muutamaksi tunniksi huoneenlämpöön.

Leikkaa vaahtokarkkilevystä saksilla kuutioita. Pyöräytä ne vielä tomusokerissa ja pakkaa lahjalaatikkoon tai -pussiin.