



MUSY-ŚWISTUSY
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 500 - 600 g cukru pudru,
- 20 ml wiśniówki,
- 30 ml czerwonej oranżady (z butelki),
- 3 łyżeczki glukozy,
- 3 łyżeczki żelatyny,
- 5 paczuszek oranżady w proszku (po 18g jedna) o smaku wiśniowym/truskawkowym,
- 7 paczek strzelającego proszku popping candy (opakowanie po 4 g).

Wykonanie:

1. Cukier puder przesiej do miski.
2. W małym garnuszku podgrzej delikatnie wiśniówkę i oranżadę w płynie. Kiedy będzie już ciepła, dodaj żelatynę i mieszaj do jej rozpuszczenia.
3. Kiedy żelatyna połączy się płynami, dosyp glukozę i ponownie wymieszaj całość. Nie powinny pozostać żadne grudki.
4. Na stolnicę przesiej połowę cukru pudru i wymieszaj z oranżadką w proszku.
5. Do suchych składników (cukru z oranżadką) dolewaj stopniowo żelatynowy płyn, jednocześnie zagniatając cukier puder jak ciasto.
6. Kiedy składniki zaczną się łączyć w jedną masę, dolej resztę żelatyny i nadal zagniataj, dodając po trochu cukier puder. Ten proces trochę potrwa, ale nie zrażaj się. Masa powinna pochłonąć cały cukier puder.
7. Z różowego ciasta formuj małe kulki, a następnie obtaczaj je w strzelającym proszku. Mój proszek był dosyć gruby (przypominał sól morską), więc zmieliłam go nieco w młynku do kawy. Musy-świstusy przechowuj w chłodnym miejscu.

Rada - podczas lepienia kulek możesz delikatnie natłuścić dłonie olejem, dzięki czemu formowanie będzie prostsze.