

BORRELPLANK Zoete borrelplank met marshmallows



1 PORTIE = 6 PERSONEN

minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 gr poedersuiker
- 4 blaadjes gelatine
- 100 ml water
- 275 g witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 el aardbeienjam
- ¾ el matcha-poeder
- 10 gr roze poedersuiker
- 12 biscuits
- 6 Zaans huisje koekjes met witte chocolade
- 6 verse aardbeien
- 25 gr melkchocolade

MATERIAAL: serveerplank, 2 cakevormen

ZO MAAK JE HET:

1. Bekleed 2 cakevormen met bakpapier en bestrooi met poedersuiker.
2. Week de gelatineblaadjes in koud water.
3. Breng in een pan het water met suiker en vanillesuiker aan de kook.
4. Knijp de blaadjes gelatine uit en voeg ze toe aan het suikermengsel.
5. Roer goed door tot alle gelatine is opgelost.
6. Klop het suikermengsel met een mixer in 5 à 10 minuten tot een luchtige massa.
7. Het mengsel zal dan toenemen in volume.
8. Deel het mengsel in tweeën.
9. Voeg aan een helft de aardbeienjam toe.
10. Voeg aan de andere helft tweederde van het matcha poeder toe.
11. Giet beide mengsels in een aparte bakvorm en dek af met huishoudfolie.
12. Zet 4 uur in de koelkast om op te stijven.
13. Haal de marshmallows uit de vorm en leg op een met poedersuiker bestoven snijplank.
14. Bestuif ook de bovenkant van de marshmallows met poedersuiker en snijd in blokjes.
15. Meng de roze poedersuiker met 20 gr poedersuiker en haal de aardbeien marshmallows hier doorheen.
16. Haal de matcha marshmallows door een mengsel van 30 gr poedersuiker en een derde van het matcha-poeder.
17. Serveer de marshmallows op een borrelplank met de koekjes, verse aardbeien en stukjes chocolade.

Eet smakelijk!

BRON: eaterentertainment.nl

