

Pastilas jeb *marshmallow* pagatavošanas recepte

Esi ielānojis romantisku vakaru kopā ar mīļoto vai filmu vakaru kopā ar bērniem? Lielisks un salds dzēriens sasildīs ikvienu, šajā vēsajā rudenī. Karstam kakao pievieno pastilas.

Nepieciešams:

- 2 olu baltumi;
- 2 glāzes cukura;
- glāze ūdens;
- 3 ēdamkarotes želatīna.

Aukstā ūdenī uzbriedini želatīnu. Kamēr tas uzbriest, katliņā ieber divas glāzes cukura un pielej pus glāzi ūdens, to visu vāri līdz izveidojas sīrups. Tad ūdens peldē izšķīdini želatīnu un pievieno sīrupam. Putošanas traukā ieliec divu olu baltumus un pakāpeniski pievieno karsto sīrupu. Masa jāputo apmēram 20 minūtes, līdz tā tilpumā palielinājusies vismaz divas reizes. Lipīgo masu savēl nelielās bumbiņās vai citas formas gabaliņos un atdzesē, līdz masa sastingst. Lai gabaliņi neliptu kopā, kad tie atdzisuši, apvārti kartupeļu cietē un pūdercukurā.