

Masa cukrowa z pianek.



# Opis wskazówki

Tylko potrzebujesz "pianek" i cukru pudru.

Do garnka nalej ciut gorącej wody i wrzuć kilka pianek. Na małym ogniu cały czas mieszaj do rozpuszczenia pianek. Następnie wsypuj cukier puder (cały czas mieszaj) aż masa zgęstnieje (gęstość mniej więcej budyniu). Nie może się masa przypalić! Następnie przełóż masę do miski lub na stolnicę i dosypuj cukier puder, ugniataj do momentu aż przestanie wchłaniać cukier. Gotową masę możesz rozwałkować i udekorować np. tort (najpierw posmarowany jakimś kremem, ale nie z dodatkiem śmietany w żadnej postaci - gdyż masa cukrowa się rozluźni) lub wycinać elementy foremką. Masa nie nadaje się do zamrożenia.