

# מתחם טחנת הקמה



## ממרח מרשמלו טבעוני / eurospid

2 צנצנות של 300 מ"ל

### חומרים :

- 100 גרם נוזל אקוופאבה
- 200 גרם אבקת סוכר
- 50 גרם סירופ גלוקוזה
- 5 מ"ל תמצית בטעם תפוז
- 5 מ"ל מיץ לימון

### אופן ההכנה:

1. לתוך קערת מיקסר מוזגים את נוזל האקוופאבה, מוסיפים אבקת סוכר, מיץ לימון ותמצית תפוז.
2. מקציפים כ-10 דקות, על מהירות מקסימלית, עד להיווצרות קצף יציב.
3. בינתיים: ממיסים את סירופ הגלוקוז בבן מרי. כשהסירופ הופך לנוזלי, מוסיפים אותו לתוך התערובת המוקצפת וממשיכים לערבב לעוד כמספר שניות.
4. מעבירים לצנצנות נקיות ויבשות ומאחסנים במקום מוצל, קריר ויבש.
5. הצעת הגשה: כממרח על פרוסת לחם, מעל קאפקייקס ואפילו בכפית.

### טיפ:

כדי ליצור ממרח בעל מרקם יציב יותר, יש לקרר את נוזל האקוופאבה לפני ההכנה, להכניס למיקסר יחד עם שאר המרכיבים ולהוסיף 4 גרם קרם טרטר