

Глазурь для пасхальных куличей



Что нужно:

- сахарная пудра - 110 г;
- вода - 4,5 ст. л.;
- желатин - 1 ч. л.;
- ванилин - по желанию;
- кондитерская посыпка - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Заливаем желатин 2 ст. л. воды, хорошенько перемешиваем и оставляем на некоторое время в сторону, для набухания.
3. Засыпаем в маленькую кастрюльку сахарную пудру и вливаем оставшуюся воду.
4. Включаем огонь и тщательно перемешиваем. Как только начнёт закипать сразу снимаем с плиты!
5. Добавляем уже набухший желатин.
6. Перемешиваем до тех пор, пока желатин не растворится.
7. Взбиваем миксером до крепкой белой пены (на это уходит примерно 4-5 минут).
Взбивание нельзя откладывать на потом, желатин должен быть ещё не оставшим!
8. Всё, глазурь готова, нанесите её на куличи сразу.
9. И тут же присыпьте выбранной кондитерской посыпкой. Приятного вам аппетита!