



Gelatinefondant

Zutaten:

1 Pck. Gelatinepulver
60ml Wasser
120ml Glukosesirup oder ersatzweise Grafschafter Goldsirup
0.5 TL Zitronensäure
1 TL Glycerin
1 Prise Salz
ca. 900g Puderzucker, gesiebt

Zubereitung:

Die Gelatine in einem Glasschälchen im Wasser einweichen und quellen lassen, anschließend vorsichtig kurz erwärmen, bis die Gelatine sich aufgelöst hat.

Wenn alles aufgelöst ist, den Glukosesirup, das Glycerin, die Zitronensäure und das Salz zugeben.

Falls jetzt schon feststeht, dass eine große Menge farbiger Fondant benötigt wird, kann zu diesem Zeitpunkt Farbpaste in die flüssigen Zutaten gerührt werden.

Puderzuckers in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Kuhle machen.

Die Gelatineflüssigkeit reinschütten.

Entweder mit einem Kochlöffel oder mit den Knethaken des Rührgeräts vorsichtig von außen nach innen Puderzucker in die Flüssigkeit rühren.

Solange wie möglich rühren - wenn die Masse zu fest zum Rühren geworden ist, auf die Arbeitsplatte schütten und durch kräftiges Kneten den Puderzucker unter arbeiten.

Die angegebene Puderzuckermenge ist nur ein Richtwert, es sollte so viel Puderzucker verwandt werden, bis eine gut knetbare, elastische Masse entstanden ist, die nicht mehr groß klebt.

Den fertigen Fondant luftdicht einpacken. Am besten lässt sich der Fondant nach einem Tag Ruhezeit verarbeiten - aber bitte nicht im Kühlschrank.

