

LIZ SE MALVALEKKERS



LIZ SE MALVALEKKERS

30 ml gelatien

125 ml koue water

500 ml strooi suiker

125 ml kook water

10 ml vanilla essence

klapper en versiersuiker om in te rol

Week gelatien in koue water, tot sponsagtig. Verhit stadig totdat dit heeltemal opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by behalwe die voedselkleursel, vanieljegeursel en versiersuiker. Klits 7-10 min lank met elek klitser totdat die mengsel begin verdik. Kleur met ongeveer 12 druppels rooi voedselkleursel en voeg ook die vanieljegeursel by. Meng goed en giet uit in die voorbereide bak sodat die mengsel ongeveer 1,5 cm diep daarin lê. Plaas in die yskas tot gestol en sny in blokkies. Rol in versiersuiker of klapper.

Resep en foto: Liz Kitching