

KLAPPER MALVALEKKERS



KLAPPER MALVALEKKERS

80 ml gelatine,
125 ml kouewater,
375 ml kookwater,
4 x 250 ml suiker,
2 eierwittte,
knypie sout,
5 ml geursel en voedsel kleursel.

Gebruik n groot mengbak. Week gelatine in die koue water. Voeg die kookwater by en roer tot op gelos. Voeg die suiker, eierwit en sout by. Klits vinnig vir 15 tot 20 minute totdat dit begin verdik. Verdeel en kleur en geur soos verkies. Sorg dat kleursel en geursel by mekaar pas. Bv pienk kleursel en aarbei geursel. Die mengsel kan in gesmeerde pan gegiet word om te stol. Sny in blokkies en rol in klapper indien verkies. Kan dit ook in roomys horinkies sit.

Fotos: Elizabeth Haupt