

Krispie Masse I Krispie Treats für eure Tortendeko

Ihr Lieben ♥☐

Die Rice Krispie Masse ist eine ideale Masse zum Modellieren von Tortendeko, wie Figuren oder Dekoteile, die nicht so schwer werden sollen. Die Masse ist fest und stabil und somit auch leicht zum weiter verarbeiten. In ihrer Leichtigkeit gegenüber Fondant und Co. liegt nämlich auch der entscheidende Vorteil, sie ist somit ideal auch für größere Dekoteile, Dummies etc.

Die Krispie Treats halten sich im Kühlschrank etwas 2 Wochen, schmecken allerdings frisch am Besten und am Knusprigsten.

Das Einstreichen mit Ganache, Royal Icing oder flüssigem Fondant wird empfohlen, da die Krispie Treats ansonsten sehr grob und rau sind und eine Fondantdecke nicht glatt aufgelegt und modelliert werden kann.

Aus dem Grundrezept in folgendem Video habe ich daraus einen Apfel für eine Torte zu Erntedank zubereitet.

Die Mengen können natürlich variieren und entsprechend angepasst werden, je nachdem, wieviel ihr benötigt, wie groß eurer modelliertes Stück werden soll.

100g Schoko Krispies; Rice Krispies oder Smacks

125g Marschmallows

30g Butter oder Palmin (alt. etwas Wasser)

etwas Palmin Soft für die Hände und die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Marshmallows mit der Butter in eine Schüssel geben und im 30 Sekunden Takt in der Mikrowelle schmelzen, zwischendurch immer wieder umrühren und den Vorgang solange wiederholen, bis die

Marshmallows geschmolzen sind. Diese werden anschließend zu den Krispies gegeben, erst mit einem Löffel eingerührt (VORSICHT HEISS!) und anschließend mit den Händen weiter verknetet und verarbeitet.

Die Masse ist sehr klebrig, deshalb die Hände und die Arbeitsfläche mit Palmin Soft einfetten.

Vor dem Einstreichen mit Ganache, Royal Icing etc. sollten die Treats erstmal auskühlen und trocknen, dazu diese in etwas Frischhaltefolie einpacken und in den Kühlschrank legen. Desweiteren ist es wichtig, damit die Treats in Form bleiben und nicht auseinander fallen, die Masse richtig fest mit den Händen zusammen drücken.

