



Blütenpaste

Zutaten:

1 Eiweiß (L) ca. 40 g
225 g gesiebter Puderzucker
4 TL CMC
Prise Salz

Zubereitung:

Eiweiß u. Salz ca. 20 sec. bei niedrigster Stufe anschlagen.

Puderzucker nach und nach dazu geben, ca. eine 1/2 Tasse Puderzucker zum ausrollen aufheben.

Jetzt auf höchster Stufe schlagen, bis eine Baisermasse entsteht. Nun das CMC dazu geben.

Restlichen Puderzucker auf der Arbeitsfläche verteilen. Eiweißmasse darauf geben und verkneten.

In einer Luftdichten Tüte und zusätzlich in einer Tupperdose verpacken.

1 Tag in den Kühlschrank vor Verarbeitung.