



Сахарная глазурь для куличей на желатине



Вкусная и белоснежная! Глазурь не крошится, не липнет и не осыпается с куличей! Самая лучшая глазурь для куличей на желатине и без яиц.

Особенность этой глазури в том, что она **содержит только**



натуральные ингредиенты, в отличие от покупной готовой глазури. Также она **превосходит по качеству и безопасности** белковую глазурь. Сахарную глазурь на желатине **можно смело давать есть деткам**.

Есть **преимущества** также **в декорировании кулича** этой глазурью. **Можно сделать красивейшие подтеки!**

На сколько красиво лягут подтеки на кулич, как они будут растекаться — зависит от температуры глазури. Нужно всегда делать пробный подтек. Если сильно течет — значит нужно глазурь еще охладить. А если переохладили и уже не растекается — значит нужно чуток подогреть.

Из данного количества ингредиентов выходит 120 гр. глазури. Я этим количеством смогла покрыть 10 небольших куличиков.

Ингредиенты:

Сахарная пудра	100 гр.
Желатин быстрорастворимый	1 ч. л.
Вода (2 ст.л. для пудры и 2 ст.л. в желатин)	4 ст. л.

Инструкция приготовления:



Первым делом нужно замочить желатин в холодной воде. На 1 чайную ложку желатина достаточно 2-х столовых ложек воды. Оставить на 20 минут.



В сотейник высыпает сахарную пудру и 2 столовые ложки воды. Все перемешиваем.



Ставим на небольшой огонь и доводим до кипения. Снимаем с огня.



Сразу добавляем в сотейник набухший желатин. Размешиваем, чтобы желатин полностью растворился.



Далее берем миксер и начинаем взбивать глазурь на больших оборотах. Она будет белеть, охлаждаться и при этом густеть, а также немножко увеличится в объеме. У меня весь процесс взбивания занял 10 минут.



Застывает глазурь достаточно быстро. Поэтому, при взбивании нужно периодически останавливать миксер и пробовать густоту. Если хотите кулич с подтеками, то нужно пробовать также на текучесть (с ложки вылить немножко глазурь на край кулича и посмотреть как будет течь). Я сначала делаю подтеки по краю кулича, а потом намазываю верхушку. Приятного аппетита и на здоровье!