

# Marshmallow na grilu

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

1 sáček	marshmallow
1 balení	grahamové sušenky (např. BeBe)
100 g	mléčná čokoláda



## Postup přípravy

Marshmallow napícháme na klacík (nebo na opékací drát) a opečeme jej nad přímým ohněm dozlatova (pozor, začnou se teplem roztávat a proto musíme být opatrní, aby nám nespadly do ohně). Roztavené a opečené marshmallow vložíme na připravenou sušenku, přiklopíme kouskem čokolády (ta začne také roztávat) a druhou sušenkou. Okamžitě podáváme.

**Poznámka:** Marshmallow (čtete máršmelou) je cukrovinka z cukru, kukuřičného sirupu, vody a želatiny, s přidanou příchutí a obarvená potravinářskými barvivy, přeměněná do houbovitě konzistence a vytvarovaná do menšího válečku. V USA je právě zvykem si marshmallows opékat nad táborovým ohněm, podobně jako to my děláme s buřty či špekáčky.