

Egyszerű cukormáz recept– kontúrozáshoz és színezéshez



Ez a cukormáz tökéletes **mézeskalács, keksz, linzer díszítéséhez**.
Gyors, olcsó, pár alapanyagból elkészül, és **nem kell hozzá semmilyen extra tudás**.

Hozzávalók:

- 25 dkg porcukor
- 1 db tojásfehérje (L méretű)
- 1–2 kiskanál víz (kontúrozáshoz)
- 1–2 kiskanál ételfesték (színezéshez, terülőmázhoz)

Elkészítés – lépésről lépésre:

1. Öntsd a porcukrot egy tálba.

Fontos: porcukor legyen, ne kristálycukor!

2. Add hozzá a tojásfehérjét.

Egy egész tojásfehérje kell, semmi más.

3. Keverd simára.

Először kanállal, majd ha kell, kézi habverővel.

Akkor jó, ha **csomómentes, sűrű krémes állagú**.

Kontúrozáshoz (vonalrajzolás):

- Adj hozzá **1–2 kiskanál vizet**
- Az állaga legyen **sűrű**, ne folyjon szét
- ☞ Ideális körberajzoláshoz, mintákhoz

Színezéshez / terülőmázhoz:

- Adj hozzá **1–2 kiskanál ételfestéket**
 - Ha kell, pici vízzel hígíthatod
- ☞ Akkor jó, ha **szépen elterül**, de nem folyik le a sütiről

Hasznos tippek (hogyan biztos sikerüljön):

- Ha **túl sűrű** → adj hozzá pár csepp vizet
- Ha **túl folyós** → tegyél bele egy kevés porcukrot
- Díszítés után hagyd **szobahőmérsékleten megszáradni**

Végeredmény:

Szép, fényes, jól kezelhető cukormáz,
amivel **bárki profinak tűnő sütit tud készíteni** – akkor is, ha életében először próbálja