Domace gumene bombone



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g**želatina
- **8 kašika**hladne vode
- **100 g**istopljenog meda
- **75 ml**vode
- **30 ml**soka od limuna
- **20 ml**soka od narandže

Priprema

Želatin preliti sa 8 kašika vode i ostaviti da odstoji 10-tak minuta. Za to vreme istopiti med na nižoj temperaturi. Vodu i sokove zagrejati do tacke vrenja. Mešavinu od vode i soka sipati preko želatina i mešati dok se on ne otopi, pa dodati otopljen med. Ponovo mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Puniti silikonske kalupe za praline. Ostaviti da se bombone dobro ohlade, potom ih staviti u frižider na sat vremena. Od ove kolicine cete dobiti oko 300 g bombona. Broj bombona zavisi od velicine kalupa kao i od toga koliko ih punite.

Savet

Ono što bih ja izmenila u ovom receptu jeste koliina tenosti-smanjila bih je kako bi bombone imale vršu teksturu. Takoe bih vodu zamenila vonim sokom tj. umesto ukupno 125 ml tenosti, ini mi se da bi bilo bolje ako bi se koristilo 110 ml vonog soka, a dodala bih ih i malo šeera, možda oko 30 g. Mislim da bi bombone u tom sluaju bile vernije originalu, a samim tim i ukusnije. Šeer bih u tom sluaju istopila u soku.