

Gumene bombone sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20** g želatina
- **8** kašikavode
- **50** g istopljenog meda
- **100** g šecera
- **50** ml soka od limuna
- **50** g jagoda
- (plus voda do 120 ml kada se sjedine
- jagode i sok od limuna)

Priprema

Želatin preliti sa 8 kašika vode i ostaviti da odstoji 10-tak minuta. Jagode i sok od limuna izmiksati i dodati vodu do 120 ml, pa sipati šecer. Smesu zagrejati do tacke kljucanja i sipati preko želatina. Mešati dok se želatin ne otopi. Dodati med i dobro sjediniti sve sastojke mešanjem. Puniti silikonske kalupe za praline. Ostaviti bombone da se dobro ohlade, potom ih staviti u frižider na sat vremena.

Savet

Prethodne, tj. prve, gumene bombone o kojima sam pisala su pretea ovih, novonastalih. Bombone koje sam sada napravila su skoro istog ukusa i tekture kao kupovne. Kada ih pripremate sami, u prednosti ste jer možete da utiete na izbor sastojaka što kog kupovnih niste u mogunosti.