Žele minjon kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera u prahu
- **150 ml** vode
- **20 g**želatina
- **10 kašika** hladne vode
- **1/2 bocice** ekstrakta od banane
- **malo** ulja /za premaz tepsije)

oko glazura:

- **150 g**crne cokolade
- **150 g**bele cokolade

Za žele:

- **20 g**žele kristala sa ukusom tropskog voca
- **20 g**žele kristala sa ukusom borovnice
- **nekoliko**papirnih cetvrtastih korpica

Priprema

Priprema šecra. Ušpinovati šecer u prahu sa 150 ml vode i malo prohladiti. U miks posudu staviti želatin i 10 kašika hladne vode pola bocice ekstrakta od banane, malo promešati sa kašikom. U miks posudu sa želatinom dodati prohlaen ušpinovan šecer i mutiti mikserom, dok smesa ne dobije gustinu. Tepsiju cetvrtastog oblika

premazati sa uljem sipati umucenu smesu, fino rasporediti uz pomoc špatule, poravnati i ostaviti u frižider da se ohladi. Ohlaenu smesu iseci na kvadratice 3x3 cm. Priprema cokoladne glazure. Crnu cokoladu otopiti na pari. Posebno otopiti belu cokoladu na pari. Papirne korpice velicine 3,5x3,5 cm premazati sa cokoladom i staviti ih u frižider da se stegne. Nekoliko korpica premazati sa belom cokoladom, a nekoliko korpica premazati sa crnom cokoladom. Kada se cokolada okolo korpica stegle ubaciti po jednu isecenu minjon kocku u papirnu korpicu preliti cokoladom i vratiti u frižider da se stegne. Pripremam želea. Žele kristal od borovnice preliti sa 30 ml vrele vode promešati da se otopi i malo prohladi. Žele kristal tropsko voce preliti sa 30 ml vrele vode, promešati da se otopi i malo prohladi. Na stegnute minjon kocke sipati po dve male kašicice prohlaenog želea ili kombinovati jednu kašiku tropskog voca, jednu kašiku borovnice. Tako cemo imati tri vrste kocki, žute, plave i zelene minjon kocke. Prijatno.

Savet

Hvala Dubravki za kristal žele.