

Žele od višanja



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gvišanja**
- **1 cašavode**
- **14 kesicalimuntusa**
- **300 gšecera**
- **2-3 listaželatina**

Priprema

Ocišcene višnje pomešati sa limuntusom i vodom, ostavite da stoje u frižideru preko noci. Sutradan kuvati desetak minuta da vri. Dok kuvate skidajte penu. Kuvane višnje procedite kroz cediljku i dobro istisnite. Dobijenu kolicinu soka pomešajte sa istom kolicinom šecera (kao za sirup) vratite na vatru i ponovo kuvajte desatak minuta. U malo vode umocite listove želatina i ostavite da stoje par minuta. Želatin iscedite i dodajte u vruc sirup, još malo prokuvajte. Žele sipajte u teglice, dobro zatvorite i okrenite naopako na poklopce da stoje 5-10 minuta. Zatim zamotajte u deblje krpe i ostavite da se polagano hlađe...

Savet

Ovaj preliv možete koristiti za razne poslastice, kremove, kolae ili torte.