Gumene kockice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za žele (x 3):

- **200 ml**vode
- **50 g**šecera
- **40 g**želatina
- **3** razlicite arome za kolace

Za mlecni fil:

- **200 g**mleka u prahu
- **200 ml**vode
- **100 g**šecera
- **30 g**margarina
- **30 g**želatina

Priprema

Žele: U šerpici pomešati vodu, želatin i šecer. Staviti na šporet i cekati da provri. Kada provri skloniti sa šporeta i pomešati sa oko 10 kapljica arome. Postupak ponoviti još dva puta sa razlicitim aromama. Mlecni deo: U blender staviti mleko u prahu, šecer i maslac, pa preliti sa kljucalom vodom u koju smo stavili želatin i miksati, dok se ne sjedini. Prvo sipati prvi žele i ostaviti u frižideru oko 10 minuta, da se stegne. Preko želea sipati polovinu mlecnog fila i ostaviti da se stegne, zatim ponoviti postupak žele, mlecni fil, žele. Ostaviti da se stegne i onda izvaditi iz kalupa i iseci na male kockice.

Savet