Munchmallow štanglice

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **2 dl**vode
- **3 kesice**želatina
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 manja** lista oblande ili jedan veci

Priprema

Želatin pripremite po uputstvu sa kesice i ostavite sa strane. U vecu šerpu sipajte šecer, vanil-šecer, vodu i od tacke kljucanja kuvajte još 5 minuta. Potom skinite sa ringle i ostavite da se prohladi. Nabubreo želatin malo izmešajte mikserom i dodajte u prohlaenu smesu od šecera. Mutite mikserom dok masa ne pocne da se steže (oko 20 minuta). Na tacnu stavite list oblande i ravnomerno rasporedite smesu od želatina. Prekrijte drugim listom oblande i pritisnite težim predmetom i ostavite da se stegnu. Gotove isecite na štanglice.

Savet