Fondan masa



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**želatina
- **100 g** fruktoze ili dekstroze
- **900 g**sitnog šecera
- **50 ml**vode
- **20 ml**vode

Priprema

Želatin preliti sa 50 ml vode i ostaviti da nabubri.

U šerpu sipati 100 g fruktoze (ili dekstroze) i preliti sa 20 ml vode, mešati do kljucanja. Neka vri oko 30 sekundi, zatim skloniti sa vatre i dodati želatin i promešati.

U vecu ciniju sipati 500-600 g sitnog šecera i postepeno sipati prethodnu smesu i mešati.

Postepeno dodavati ostatak šecera. Mesiti rukom.

Kad se umesi ostaviti 30 minuta da se prohladi. Zatim dodati boju.

Savet

Pratite tano uputstva! To je vrlo važno da fondan masa uspe. Sve sastojke tano izmerite. Moj savet je da koristite jestive boje u prahu ili gelu, nikako tecne boje, jer ine fondan veoma mek, a takav je veoma teško koristiti. Ovo je odlian recept za fondan masu, divno se oblikuje. Oklagijom razvijajte fondan ako želite da ga stavite preko cele torte. Možete koristiti i modle za razne oblike. :-)