

Fondan sa medom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** margarina
- **100 g** meda
- **1 kašica (0,05) od rakije** vode
- **1 kesica** želatina
- **1 kg** šećera u prahu

Priprema

Vodu sipati u malu ciniju pa dodati želatin i ostaviti 5 minuta da nabubri. U šerpicu sipati med i margarin i staviti na šporet da se istope. Kada se istope med i margarin skinuti sa šporeta i dodati želatin, mešati dok se želatin istopi.

U vanglicu sipati oko 900 g šećera u prahu i dodati istopljeni margarin, med i želatin. Zamesiti fondan.

Masa je jako lepljiva (tako treba da bude). Staviti fondan u kesu pa u frižider na pola sata. Potom izvaditi i premesiti koristeći ostatak šećera u prahu, dok se premesi i razvija posipati sa njim radnu površinu da se ne bi lepio. Fondan može da se boji jestivim bojama.

Savet

Fondan je savršen za ukrašavanje torti i pravljenje figurica.