

Srca u želeu



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 banana
- 2 kutije vocnog želea
- 30 gekspandirani pirinac
- malo crvenog kokosa

Priprema

Potrebne su dve kutije želea (jedna ima 85g) razlicitog ukusa i boje. Spremiti žele prema uputstvu. Ja sam koristila ukus tropskog voca (žuti) i ukus borovnice (plavi). Polovinu prvog želea sipati u duguljasti kalup pa posuti malo ekspaniranog pirinca, zatim sipati ostatak želea. Staviti u frižider oko 30 minuta da se stegne.

Za to vreme jednu bananu iseckati na malo deblje kolutove, a posle malom modlom u obliku srca iz koluta izvaditi srce. Svako srce uvaljati u kokos crvene boje. Izvaditi žele iz frižidera pa poreati srca po dužini.

Sada sipati drugu polovinu želea posuti malo ekspaniranog pirinca pa završiti sa ostatkom želea. Ostaviti u frižider najbolje preko noci. Sutra dan okrenuti i izvaditi iz kalupa.

Savet

Ne znam da li ovde kod nas ima da se kupi voni žele ja sam ga dobila od nase drage Dubravke sa Novog Z. Može se isto ovako napraviti sa želatinom i dve vrste vonog bistrog soka. Npr. jabuka i mix crveno voe ili borovnica.