

Moj prvi fondan



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**dekstroze ili fruktoze
- **1 kesica**želatina
- **1 supena kašika**tecnog glicerina
- **50 ml**vode (za želatin)
- **20 ml**vode (za dekstrozu)
- **1 kg**šecera u prahu

Priprema

Sipati želatin u neku manju posudu i prelići ga sa 50ml hladne vode, ostaviti da nabubri. Za to vreme odmeriti 100g dekstroze ili fruktoza i pomešati sa 20ml vode, staviti u šerpicu pa na šporet da se istopi. Mešati sve vreme dok se masa ne rastopi i provri, neka vri kratko, nekih 30 sekundi, a onda skloniti sa šporeta i dodati nabubreli želatin i glicerin. Sve lepo izmešati i vratiti još kratko dcna šporet, nekih 20 sekundi.

U poseban sud odvojiti 300-400g šecera u prahu i u taj šecer sipati masu od dekstroze, šecera i želatina, mutiti mikserom dok se ne dobija bela lepljiva masa, zatim nastaviti sa dodavanjem šecera malo po malo i mešati kašikom sok god je to moguće. Zatim smesu prebacimo na radnu površinu i mesim je dok god je lepljiva. Kada fondan prestane da se lepi za podlogu i za ruke gotov je. Važno je tokom mešanja da na podlozi ima dosta šecera. Fondan možete koristiti u narednih nekoliko sati za oblaganje torte i pravljenje figurica. Ako želite da vam traje malo duže uvite ga u celofan iz više slojeva i držati na sobnoj temperaturi.

Bojenje fondana: ja sam fondan bojila bojama u prahu tako što ih rastopim sa kašicom hladne vode i onda dodajem fondanu malo po malo dok se dobijem odgovarajuću nijansu uz dodatno mešenje.

Savet

Bitan je dobar kvalitet prah šeera, jer ako je šeer zgrudvan fondan e imati grudvice i nee biti gladak.