

## ***Gumene bombone (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za smesu:**

- **100 ml**voda
- **20 g**želatina
- **100 g**šecera
- **200 ml**coca-cola

### **Priprema**

U šerpu usuti vodu, dodati želatin i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Šerpu staviti na vatru i kad se želatin otopi dodati šecer. Izmešati i kuvati na laganoj vatri uz neprestano mešanje dok smesa ne dobije potpuno tečan oblik.

Coca-colu usuti u vecu cašu (cašu staviti u posudu) i preko coca-cole sipati pripremljen želatin.

Smesu izliti u kalup za led (ili modlice za gumene bombone, praline). Ostaviti u zamrzivac na sat vremena (dok se ne stegnu).

Gumene bombone istresti iz kalupa i poslužiti.

### **Savet**