

## Vocni žele za ukras



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **100 g** malina ili soka od malina
- **4 kašike** vode
- **1,5 kašika** šećera
- **1/2** limuna (sok)
- **0,5 g** želatina (ili kašika gustina)
- **2 kašike** vode

## Priprema

U šerpicu staviti maline šećer i vodu. Ja sam koristila već zaslaen sok od malina. Dodati sok limuna. Šerpicu staviti na vatru da prokuvaju. Ako pravite sa želatinom onda ga prethodno potopite u dve kašike vode da nabubri. Ako ptavite sa gustinom onda ga razmutite u hladnoj vodi.

Kad sok ili voće prokuvaju skinuti sa vatre pa umesati želatin. U drugom slučaju kad voće prokuva dodati gustin, mutiti dva tri minuta da se masa zgusne. Razliti u kalupcice.

Ostaviti u frizider da se ohladi i stegne.

Kad se želatin stegne može se koristiti kao dekoracija ili prilog kolacima, tortama, desertima, sladoledu...

Može se napraviti u većim kolicinama pa sam po sebi biti slatkis. Naravno može se praviti od raznog voca.

A može se kombinovati sa cokoladom (objavljen recept okoladna srca sa malinama) i takoe biti ili dekoracija ili zaseban slatkis.

## **Savet**

Lako za napraviti, a i ukusna dekoracija.