

Fondan



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šecera u prahu
- **120 g**fruktoze
- **20 ml**vode
- **15 ml**glicerina
- **15 gr**želatina
- **60 ml**vode
- **po potrebi**prehrambene boje

Priprema

Želatin preliti sa 60 ml vode i ostaviti na nabubri. Fruktozu preliti sa 20 ml vode i prokuvati na laganoj temperaturi, treba da vri oko pola minuta.

Prokuvanu fruktozu mešati oko minut da se malo prohladi, a nakon toga dodati glicerin i dobro izmešati. Ovu smesu sipati u želatin i izmešati da se svi sastojci sjedine.

U posudu sipati oko pola kg šecera, u sredini napraviti udubljenje kao kada se mesi kiselo testo. U udubljenje sipati smesu koju ste prethodno napravili. Mešati lagano kako bi se sastojci sjednili. Ja najčešće mešam viljuškom sve dok je to moguće. Postepeno dodavati još šecera i mešiti rukom, kao testo. Nije potrebno upotrebiti sav šecer. Obično koristim oko 850 g, preostali šecer je potreban za razvijanje fondana, oblikovanje figurica...

Savet

Ukoliko sav fondan ne upotrebite odmah, upakujte ga dobro u samolepljivu foliju kako se ne bi osušio.