

# Moderní hospodyňka

## ID 476675

### Gumový medvídek:

#### **Přísady:**

- ✓ 125 ml ovocného džusu (podle libosti)
- ✓ 8 plátků želatiny
- ✓ 1 polévková lžice citronové šťávy
- ✓ 1 polévková lžice cukru

#### **Příprava:**

- 1) Ovocný džus dejte do hrnce a postupně přidávejte lístky želatiny (v případě potřeby je krátce vmáčkněte, aby byly lístky zcela pokryty šťávou).
- 2) Želatinu nechte ca. 5 minut namočenou.
- 3) Poté přidejte citronovou šťávu a na mírném až středním ohni nechte želatinu rozpustit (želatina se nesmí vařit).
- 4) Přidejte cukr (musí se rozpustit).
- 5) Horkou hmotu poté nalijte do silikonové formy. K tomu lze použít přiloženou „pipetu“.
- 6) Formu dejte poté alespoň na 90 minut do ledničky, aby želatina ztuhla.
- 7) Po 90 minutách opatrně vyzkoušejte, zda půjde gumový medvídek vyjmout z formy. Pokud tomu tak není, měli byste formu dát ještě na pár minut do lednice.