



# Gumoví medvídci bez želatiny

O nás 20 kusů



snadná příprava

up to 30 Min.



## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

silikonové formičky na medvídky

### Přísady:

330 ml šťáva jablečná

1 balíček Cukrárenské želé žluté Dr. Oetker

1 balíček Pektin Dr. Oetker

200 g cukr (bílý nebo třtinový)

citrónová šťáva z 1/2 citrónu

1 balení Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker

1 balení Barva gelová

potravinářská žlutá Dr. Oetker

1 balení Barva gelová

potravinářská modrá Dr. Oetker

- 1 Na přípravu medvídků nalijeme do hrnce ovocnou šťávu nebo džus. Přidáme cukrárenské želé a pektin smíchaný s cukrem a přivedeme k varu. Za stálého míchání minutu povaříme. Odstavíme, přidáme citrónovou šťávu a obarvíme. Poté nalijeme do silikonové formy a necháme ztuhnout.

### Tip:

- Směs můžeme rozdělit na několik dílů a každý obarvit jinou barvou. Získáme tak bonbóny různých barev.
- Místo jablečné šťávy můžeme použít i šťávu nebo džusy z jiného ovoce (pomeranč, jahoda, grapefruit).

