

Domácí ovocné nanuky s kousky ovoce

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- voda 200 ml
- cukr krupice 150 g
- ovoce 150 g
- želatina 2 plátek
- pomerančová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. V 400 ml vody svaříme cukr, do mírně vychladlého roztoku vložíme plátky želatiny a za stálého míchání je necháme rozpustit, pak cukrový rozvar dochutíme pomerančovou nebo citronovou šťávou
2. Omyté, na kostičky nebo plátky nakrájené ovoce vyskládáme do formiček na nanuky a zalijeme prochlazeným a ochuceným cukrovým rozvarem
3. Necháme v mrazáku zmrazit, nejlépe přes noc, ale stačí jen 5 hodin
4. Zmrzlé formičky po vytáhnutí z mrazáku necháme chvíli stát v pokojové teplotě, aby se okraje zmrzliny odlepily od stěn formiček, pak půjdou nanuky snadno vyjmout, nebo je můžeme na opravdu malou chvíli ponořit do teplé vody ...

Doporučení:

Komu nesedí kousat kousky zmrzlého ovoce, může ovoce rozmixovat a zmrzlinu připravit z ovocného pyré.

Poznámka:

ovoce (kiwi, jahody, borůvky, broskve ...)