

Melounové nanuky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Krupicový cukr 55 g
- Čerstvá vymačkaná citronová šťáva 2 lžíce
- Vodní meloun, bez jadérek na kostičky 150 g
- Meloun Cantaloupe, bez jadérek, na kostičky 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte cukrový sirup: cukr nasype do rendlíku a zalijte ho 90 ml vody a na mírném plameni zahřívejte, aby se rozpustil. Pak přiveďte k varu a povařte 1 minutu. Dejte stranou a nechte zcela vychladnout (cukrového sirupu získáte okolo 125 ml). Do misky nebo džbánu nalijte sirup, přidejte citronovou šťávu a smíchejte. V mixéru nejprve rozmixujte kostičky vodního melounu a polovinu sirupu s citronem a pak kostičky melounu Cantaloupe a zbylý sirup s citronem, abyste získali dvě barevně odlišné melounové směsi. Červenou směs rozdělte do 8 tvořítek na nanuky asi do poloviny každého tvořítka) a doprostřed zapíchněte dřívko. Dejte mrazit na 4 hodiny. Pak každé tvořítko doplňte směsí z melounu Cantaloupe a mrazte další 4 hodiny.