

Želé bábovičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- želé instantní 2 balení
- džus jablečný 500 ml
- barvivo potravinářské červené 1 špetka
- cukr krupice 6 lžíce
- smetana zakysaná 250 ml
- na ozdobu rybíz 1 ks
- na ozdobu máta 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do kastrůlku nalijeme džus a přidáme cukr, červené potravinářské barvivo a obě želé. Vše důkladně promícháme a uvaříme podle návodu. Horké želé nalijeme do formiček na malé bábovičky (výborná je silikonová forma) a necháme asi hodinu vychladit v lednici. Potom bábovičky vyklopíme a ozdobíme trochou smetany, rybízem a mátou.