

Karamelová barevná lízátka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- isomalt 2 hrst
- **podle potřeby**
- tekuté potravinářské barvivo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy receptu

Isomalt roztopíme v hrnci, ale nesmíme ho spálit. Můžeme použít normální cukr, ale až zkaramelizuje, bude hnědý. Barvy lízátek budou tím pádem také trochu nahnědlé. Isomalt zůstane čirý. Přidáme barvivo a zamícháme.

Na pečicí papír si rozložíme dál od sebe špejle a rozpuštěný isomalt na ně opatrně nalijeme. Karamelová lízátka necháme zatuhnout.

Takto připravená karamelová barevná lízátka uvítají nejen děti.