

Japonské cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- želatina v prášku 2 lžička
- šťáva z kompotu 1 šálek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

Sladký nálev z ovocného kompotu smícháme s želatinou a zahříváme do té doby než se želatina rozpustí.

Želatinovou směs nalijeme do formiček (třeba na vánoční cukroví) a necháme ztuhnout v lednici. Pak japonské cukroví z formiček vyklopíme.

Japonské cukroví podáváme k čaji.