

Fondán na dorty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- želatina 5 g
- voda 30 g
- cukr moučka 500 g
- med 50 g
- **podle potřeby**
- potravinářské barvivo 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Želatinu necháme změkhnout ve studené vodě. Med nebo glukózu ohřejeme v hrnci s vodou. Pozor, nevaříme! Měkkou želatinu rozpustíme v teplé vodě s medem nebo glukózou. Cukr moučka prosejeme a přidáme připravený sirup s želatinou. Směs dobře zpracujeme.

Hmotu přeneseme na kuchyňský vál posypaný cukrem moučka a hněteme, dokud nebude hmota vláčná a nebude se nám lepit na ruce.

Pokud hmotu chceme barevnou, odebereme kousek hmoty a přidáme oblíbené barvivo. Já používám barevný gel nebo prášek. Hmotu s barvivem zpracujeme, dokud nebude rovnoměrně barevná.

Nakonec hmotu zabalíme do potravinářské folie a uskladníme na suchém a chladném místě, dokud ji

nebudeme potřebovat.

Fondán na dorty používáme podle naší fantazie při zdobení dortů.