

Fondánová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 250 g
- voda 130 ml
- ocet 2 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce nalijeme vodu, ocet a přidáme cukr krystal. Vše přivedeme k varu, pak plamen nebo plotnu stáhneme a ještě 10 minut vaříme na mírném ohni. Po 10 minutách se nám vytvoří cukrový sirup.

Sirup přelijeme do studené mísy a za občasného míchání necháme mírně vychladnout. Po 5 - 6 minutách míchání se postupně změní barva sirupu na bílou a hmota začne tuhnout. Hmotu ještě občas promícháváme. Po dalších 5 - 6 minutách dosáhneme požadované konzistence.

Fondánovou polevu používáme k přípravě různých lahodných zákusků.