Pomerančové želé

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

	pomerančové slupky
10 g	sypká želanina
200 ml	ovocná šťáva



Postup přípravy

Nejprve očistíme vnitřek pomerančové slupky. Poté smícháme deset gramů sypké potravinářské želatiny s 200 ml ovocné šťávy, popřípadě můžeme použít vodu slazenou rostlinným sirupem. Vzniklou směs necháme vařit cca jednu minutu a poté ji ještě teplou vlijeme do slupky. Než želatina ztuhne, můžeme do ní vložit menší ovoce, například maliny nebo borůvky. Po úplném zatuhnutí nakrájíme pomocí ostrého nože želatinu spolu se slupkou na měsíčky, tak jako na obrázku. Takto připravenou želatinu můžeme využít například k ozdobení narozeninového dortu nebo letního drinku.