

kwiaty cukrowe



RJUSTYSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	3 łyżki
galaretka cytrynowa	1 łyżka
glukoza	2 łyżki
cukier puder	8 łyżek
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę i galaretkę rozpuszczam we wrzątku.

Do miski wsypuję glukozę i cukier puder, Wlewam 2 łyżki przygotowanego wcześniej płynu i szybko zagniatam ciasto.

Wyrobioną masę wałkuję bardzo cienko, podsypując glukozą, by nie przywierała. Wykrawam kółka za pomocą kieliszka (5 na jedną różę) i składam (sklejając resztą wody z żelatyną) i zostawiam do stwardnienia, nawet na kilka dni.

Do masy można dodać inny kolor galaretki lub barwić za pomocą żelowych barwników na dowolne kolory.

Ciasto należy wałkować od razu, bo jest elastyczne i twardnieje bardzo szybko.

Do wycinania kwiatów ja używałam specjalnych form do róż, listków i goździków. Na koniec kwiaty barwiłam barwnikiem w proszku, a listki przed ich formowaniem barwnikiem w żelu.