

Fondant



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyż.
cukier	75 g
woda	2,5 łyż.
cukier puder	600 g
masło	5 kokosowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namoczyć w zimniej wodzie. Cukier rozpuścić w rondelku z wodą, powoli podgrzewając. stopniowo zwiększaj ogień, by masa zawrzała, po czym gotuj ją pod przykryciem bez mieszania około 10 minut. Zdejmij masę z ognia i dodaj do niej żelatynę i połowę cukru pudru, wymieszaj. Wsyp resztę cukru pudru do miski. Wlej do niej ciepłą masę, formując w środku zagłębienie i włóż do niego masło. Całość zmiksuj a następnie ułóż na stolnicy i wyrób. Gotową masę można rozwałkować