



Želatina na nepečený dort



S želatinovou směsí od Vitany si zvládnete doma připravit vynikající nepečený dort. Ideální je směs rozmíchat s vodou a následně přimíchávat tvaroh. Pozor, nepoužívejte s čerstvým ananasem, papájou, fíky a kiwi.

Složení suché směsi: cukr, dextróza, instantní vepřová želatina 20 %, modifikovaný škrob.

Návod k přípravě:

700 g tvarohu rozmíchejte dohladka. Do větší mísy vsypte obsah sáčku a přidejte 100 ml vlažné vody (ne studené!) Intenzivně míchejte ruční metličkou cca 15 s. Poté ihned začnete po částech přidávat tvaroh a důkladně metličkou promíchávejte. Dosladte podle chuti. Po nanesení na korpus nechejte 2 h ztuhnout v chladničce. Nepoužívejte s čerstvým ananasem, papájou, fíky a kiwi.