

Żelka mango

Marlena Dorosć

Żelka mango jest orzeźwiająca, lekko cierpka, o wyrazistym smaku. Idealna do tortów i mono-porcji, bez dodatku galaretki - naturalnie smakowita!



PORCJE

1 fi 15cm

KATEGORIA

Deser

SKŁADNIKI

- 200 g pulpy mango
- 5 g żelatyny
- 25 g zimnej wody

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała (około 10 minut).
2. Napęczniałą żelatynę rozpuszczamy. (Zobacz "Przydatne uwagi" na dole strony).
3. Rozpuszczoną żelatynę wlewamy do pulpy mango. Dokładnie mieszamy.
4. Wylewamy do przygotowanego rantu do żelki.
5. Odsawiamy do lodówki lub zamrażarki aby stężała.