

# Gelégodis

Recept på hemgjort godis, där du själv kan välja och vraka bland färger och smaker. Bara fantasin som sätter stopp!

1 iskubsform



Lite träning krävs

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Hemgjort gelégodis:

10 st Gelatinblad  
3 msk Dr. Oetker flytande glykos  
1,5 dl socker  
4 dl vatten  
10 - 12 droppar päron- lakrits- eller  
hallonarom och några dr valfri  
karamellfärg

### 1 Gör så här:

Olja en form för iskuber, gärna med roliga mönster. Lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten. Blanda glykos, socker och vatten i en tjockbottnad kastrull. Koka på medelhög värme till blandningen nått 122 grader. Ta upp gelatinbladen ur vattnet och lägg ner dem i sockerblandningen, ett i taget under omrörning.

2 Tillsätt arom och färg. Låt temperaturen sjunka till 70 grader

3 Fyll formen med gelémassan. Låt svalna och stelna i rumstemperatur över natt.