

Vingummi

Recept på hemgjort godis, som du enkelt gör i oljade iskuber. Färga och smaksätt efter eget tycke och smak.

cirka 12 - 16 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 10 st Gelatinblad
- 3 msk Dr. Oetker flytande glykos
- 1,5 dl socker
- 4 dl vatten
- 1 tsk päron- lakrits- eller hallonarom (Dr. Oetker lakritsextrakt, eller päron- hallonarom som du hittar i specialbutiker)
- 0,5 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg grön (och/eller annan valfri färg)

1 Gör så här:

Olja en form för iskuber, gärna med roliga former. Lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten. Blanda glykos, socker och vatten i en tjockbottnad kastrull. Koka på medelhög värme tills blandningen nått 122 grader.

2 Ta upp gelatinbladen ur vattnet och lägg ner dem i sockerblandningen, ett i taget under omrörning. Tillsätt arom och färg. Låt temperaturen sjunka till 70 grader.

3 Fyll formen med gelémassan. Låt svalna och stelna ett par timmar i rumstemperatur.