

# Voćni žele bomboni

 BROJ PORCIJA  
30 komada

## Sastojci

- 300 g Garden Good šumskog voća
- 80 g meda
- 25 g mljevene želatine
- 100 ml kokosovog mlijeka
- 10 g meda
- 7 g mljevene želatine



Skeniraj za prikaz na web stranici



Šumsko voće stavite u lončić i kuhajte par minuta na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Smjesu procijedite kroz sito kako biste uklonili koštice. U vruću voćnu smjesu postupno dodajte želatinu neprestano miješajući kako biste izbjegli stvaranje grudica. Na kraju umiješajte med.

Dobivenu smjesu rasporedite u silikonski kalup, puneći ih do otprilike tri četvrtine visine. Ako nemate silikonske kalupe, možete koristiti kalupe za led ili pliću staklenu posudu, a kasnije žele narezati na željene oblike. Kalup stavite u hladnjak oko 15 minuta, dok se prvi sloj ne stisne.

Za bijeli sloj u manjem lončiću zagrijte kokosovo mlijeko pa umiješajte želatinu. Dodajte med te dobro promiješajte.

Kada se voćni sloj stisne, pažljivo dodajte bijeli sloj preko njega i vratite kalup u hladnjak na najmanje 30 minuta, odnosno dok se bomboni potpuno ne stisnu.

Gotove žele bombone čuvajte u hladnjaku nekoliko dana.