

# Ovocné želé



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**1137** kalorií , **46 g** cukrů , **46 g** tuků , **13 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ovocne-zele--2>

## Příprava

200 g malin rozdělíme do čtyř skleniček o objemu 150 ml. Zbylé ovoce nakrájíme na kousičky a zasypeme třtinovým cukrem a zakápneme citronovou šťávou. Necháme chvíli odležet. Želatinu necháme nabobtnat 10 minut ve studené vodě. Smícháme bezový sirup a 50 ml prosecca a zahřejeme. Přidáme plátky želatiny a necháme rozpustit. Přidáme zbytek prosecca a nakrájené ovoce. Po vychladnutí přelijeme ovoce ve skleničkách a necháme 3 hodiny tuhnout v lednici.

Mascarpone vyšleháme s vanilkovým cukrem. Želé podáváme ozdobené mascarpone a mátou.



### Tip k receptu

Použít můžeme i jiné ovoce.



## Ingredience

- ✓ 400 g malin
- ✓ 50 ml bezového sirupu
- ✓ 500 ml sektu
- ✓ 100 g mascarpone
- ✓ 2 lžice citronové šťávy
- ✓ 2 lžice třtinového cukru
- ✓ 4 lžice máty peprné
- ✓ 4 g želatiny
- ✓ 1 balení vanilkového cukru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Léto, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Dezert