

# 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 kousíčky 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 lžíce citronové šťávy
- 2 lžíce třtinového cukru
- 4 lžíce máty peprné
- 4 g želatiny
- 1 balení vanilkového cukru

## Kategorie

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