



# Ružičasti oblaci

Sa želatinom

1 Porcija  Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.

## 1 Priprema:

Zamešajte želatin sa 6 kašika vode u maloj šerpi i ostavite da nabubri 5 minuta. Neprestano mešajući zagrevajte želatin (ne kuvati!), sve dok se u potpunosti ne istopi. Skinite šerpu sa šporeta i ostavite želatin da se malo prohladi. Belo vino i sok od jabuke pomešajte sa šećerom i vanilin šećerom. Prvo sjedinite 2 kašike mešavine vina i soka sa mlakim želatinom, potom smesu umešajte u preostalu tečnost. Čvrsto umutite slatku pavlaku. Kada smesa počne da se želira, umešajte slatku pavlaku. Treba da ostanu vidljivi beli tragovi slatke pavlake, da bi izgledalo kao oblačići! Sipajte krem u dezertne posude i ostavite da odstoji 2 sata u frižideru pre služenja.

## Sastojci:

### Sastojci:

1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni  
6 kašika/e vode hladne  
250 ml vina belog  
250 ml sok od jabuke  
75 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
250 g slatke pavlake