

# Žele desert od voćnog čaja

Sa želatinom

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

6 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold  
500 ml vode  
80 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
150 g ribizli smrznutih (ili mešanog bobičastog voća)  
2 kesice voćnog čaja crvenog

## 1 Priprema:

Želatin potopite prema uputstvu sa ambalaže. Stavite vodu da prokuva. Dodajte voćni čaj i ostavite da odstoji oko 10 minuta, potom izvadite kesice čaja. Želatin istisnite i rastvorite u vrućem čaju. Pomešajte šećer i Burbon vanilin šećer sa čajem. 2/3 tečnosti sipajte u visoke dezertne čaše i ostavite da odstoje u frižideru najmanje 1 sat, da se tečnost stegne. Smrznute ribizle (ili mešano voće) rasporedite preko žele smese, prelijte preostalom tečnošću i vratite u frižider da odstoji još najmanje 2 sata. Desert ukasite po želji.

### Savet:

- Poslužite desert uz Dr. Oetker šlag penu.