







# Gumové medvedíky bez želatíny

Chutné vegánske cukríky pre veľkých aj malých, pripravené z ovocnej šťavy s Pektínom Dr. Oetker.

asi 20 ks    jednoduchá príprava  do 30 minút



## Prísady::

### Prísady:

330 ml jablková šťava  
1 balíček Cukrárenského želé žltého Dr. Oetker  
1 balíček Pektín Dr. Oetker  
200 g cukor biely alebo trstinový  
šťava z ½ citróna  
Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker  
Farba gélová potravinárska žltá Dr. Oetker  
Farba gélová potravinárska modrá Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

silikónová forma na medvedíky

- 1 Na prípravu zmesi na medvedíky nalejeme do hrnca ovocnú šťavu, pridáme cukrárenské želé a pektín zmiešaný s cukrom a privedieme do varu. Za stáleho miešania minútu povaríme. Odstavíme, pridáme citrónovú šťavu a zafarbíme. Potom nalejeme do silikónovej formy a necháme stuhnúť.

#### Tip:

- V prípade, že nemáte formu na gumové medvedíky, môžete použiť formu na pralinky, prípadne formu na ľad.
- Tekutú zmes môžeme rozdeliť na niekoľko dielov a každý zafarbiť inou farbou. Získame tak rôznofarebné cukríky.
- Medvedíkov môžeme pripraviť z rôznych ovocných štiav či džúsov (hroznový, grepový, pomarančový).

