



Detail produktu

Dr. Oetker Dort-želé červené, 10 g

Dortové želé v prášku, které **vystačí na na 250 ml tekutiny** (vody nebo ovocné šťávy). Tenká vrstva želé a ovoce zůstane krásně čerstvé!

Ovocný želé dortík nebo koláč s čerstvým ovocem zakončený tenkou vrstvou želé, která ovoce kopíruje a dodává mu nádherný lesk, je jeden znejoblíbenějších zákusků nejen v létě, ale téměř po celý rok. Čerstvé nebo kompotované ovoce, které zůstává na dortu po celou dobu jako právě utržené, je zárukou oblíbenosti ovocných dortů a chloubou každé hospodyňky.

Dort-želé červené je ideální pro podtržení barvy a lesku jahod, malin, višní a jiných červených plodů. Můžete však vyzkoušet i zajímavý kontrast červeného želé se žlutým ananase nebo zeleným kiwi.

S dortovým želé si nemusíte dělat starosti, zda se podaří, neboť je vyrobené na rostlinné bázi zvytažku zmořských řas a musí se dobře povařit, aby fungovalo. Příprava je snadná a zároveň rychlá.

Použití:

1. Obsah sáčku smícháme se 2- 3 lžícemi cukru (40 g), přidáme 250 ml tekutiny a důkladně promícháme. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme asi 1 minutu.
2. Odstavíme z plotny a za občasného míchání necháme chladnout.
3. Ještě vlažným želé zalijeme ovoce na dortu. Dort je nutné před nanesením želé potřít např. krémem nebo džemem. Pokud želé před použitím příliš ztuhne, můžeme ho ještě jednou krátce rozehřát.

Složení:

Cukr, zahušťovadla (karagenan (E 407), karubin (E 410), chlorid draselný ((CS) E 508)), regulátor kyselosti (hydrogenvínan draselný (vinany draselné)), barviva (karmín (karmíny), karoteny (karoteny)).

EAN: 8595072600033

Obj. číslo: 934979

Výrobce: Dr. Oetker

Značka: Dr. Oetker

Url produktu: <https://www.bal.cz/dr-oetker-dort-zele-cervene-10-g>