

Bábovičky s mandarinkami

Ingredience:

2 mandarinkové kompoty
5 g želatiny, potravinářská barva
1 lžíce citronové šťávy
50 g krupicového cukru

Na omáčku:

1 ostružinový kompot
50 g krupicového cukru
1 lžíce vanilkového pudinku
50 ml sladkého likéru podle chuti

Popis postupu:

Mandarinkový kompot scedíme, šťávu zachytíme a dílky mandarinek vyskládáme do malých kompotových misek. Do nálevu dáme želatinu. Až nabobtná, zahřejeme ji téměř k bodu varu (nevařit), přidáme citronovou šťávu a cukr. Mícháme, až se cukr rozpustí. Třetinu přibarvíme oranžovou barvou a rozlijeme ji na mandarinky do misek. Necháme ztuhnout a přilijeme zbylý želatinový nálev bez barviva. Dáme zchladit.

Ostružinový kompot i s nálevem smícháme s cukrem, vanilkovým pudinkem a 2 minuty povaříme. Ostružiny rozmixujeme a přecedíme, aby v omáčce nezbyla zrníčka. Po vychladnutí ochutíme likérem. Ztuhlé bábovičky vyklopíme na talířek a přelijeme omáčkou.